VirtùQuotidiane

Al Vinitaly la limited edition affinata 100 mesi sui lieviti di Cantine Colomba Bianca

12 Aprile 2024

di Redazione



VERONA – Siamo alla vigilia della 56esima edizione del Vinitaly, una popolazione di circa 30 mila operatori stranieri da oltre 140 nazioni e oltre mille top-buyer confluirà a Veronafiere dal 14 al 17 aprile. Per Cantine Colomba Bianca – che ha in assortimento 2 Metodo Classico e 5 Charmat – quella del 2024 è l'annata delle bollicine. Infatti presenterà in anteprima al Vinitaly il suo progetto "100 mesi sui lieviti", una limited edition di sole 1.500 bottiglie che gode di una lunga e pregiata rifermentazione.

"Lo chardonnay è capace di elevarsi fino ai 100 mesi – spiega **Dino Taschetta** presidente di Cantine Colomba Bianca – . Il suo affinamento per noi è stata una sfida contro il tempo. Negli

ultimi 10 anni abbiamo accuratamente lavorato sul Metodo Classico. Generiamo il nostro Chardonnay selezionando le uve da un parco di 6 mila ettari tra i vocati vigneti siciliani, nella provincia di Trapani, e otteniamo le basi per gli spumanti dai raccolti selezionati di Gibellina, Vita, Salemi. Anno dopo anno, abbiamo conservato uno storico importante. Con il progetto 100 mesi sui lieviti, siamo andati bel oltre la rifermentazione di 48 mesi del nostro 595. Raddoppiando il riposo abbiamo racchiuso in sole 1.500 bottiglie un affinamento eccezionale".

Il progetto "100 mesi sui lieviti" è un'elevazione rara per la produzione vitivinicola dell'Isola, una chicca enologica firmata Cantine Colomba Bianca che, ancora una volta, osa e lancia nel 2024 la ricerca di una complessità nobile che valorizza lo Chardonnay di un territorio di produzione generoso, quello della Sicilia, facendo evolvere il suo vino in bollicine di alto valore.

"Siamo diventati una delle più ricercate e raffinate cantine del Metodo Classico di nuova frontiera – spiega **Giuseppe Gambino**, direttore vendite e sviluppo commerciale di Cantine Colomba Bianca – siamo tra i leader delle bollicine con una produzione rilevante in termini di qualità e quantità, e con una rappresentanza commerciale che produce 350 mila bottiglie per i mercati italiani e internazionali, il 20% supera i confini nazionali. Presentiamo questo nuovo progetto '100 mesi sui lieviti' alla 56esima edizione del Vinitaly con grande slancio e fiducia verso la sua attrattività verso i mercati esteri. È l'occasione giusta per Colomba Bianca che nel 2024 rivela lo spessore di un lavoro silenzioso, condotto negli anni, sullo Chardonnay made in Sicily. Il nostro prossimo obiettivo sono gli Usa".

Al Vinitaly per Colomba Bianca (Pad. 2 – Stand B12), come i vini, fermentano ambizioni. I top buyer statunitensi che si relazionano all'offerta enologica italiana sono alla ricerca di eccellenze. Per potenziare il dialogo con i mercati, saranno presenti con Dino Taschetta e Giuseppe Gambino, il team di enologi e del customer service, l'export manager **Marco De Bartoli** e l'enologo **Mattia Filippi**. In tutto sono 65 i Paesi coinvolti nell'evento, insieme valgono il 95% del totale export di vini italiani nel mondo.

Colomba Bianca (Pad. 2 – Stand B12) è una delle maggiori cantine produttrici di vino biologico in Europa, cresce in Sicilia e conta 2.480 soci viticoltori accomunati da una filosofia produttiva incentrata sulla piena tracciabilità tra vigneto e bottiglia, che operano su una superficie di 6mila ettari, di cui ben 1.800 biologici e sei cantine dove produrre e imbottigliare il miglior frutto della vite.