

# COLOMBA PLATINO

INSOLIA  
SICILIA DOC



*Duca di Salaparuta*

## ZONA DI PRODUZIONE

TERRITORIO  
Sicilia occidentale

SUOLO  
Composizione di tipo misto, maggiormente siliceo-argilloso

CLIMA  
Inverni miti e piovosi con primavere ed estati molto asciutte e ventilate a forte escursione termica

DENOMINAZIONE  
Sicilia DOC

VITIGNO  
Insolia

VENDEMMIA  
Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO  
Dopo la pressatura soffice delle uve, il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata a contatto con i propri lieviti. Il vino affina, poi, in vasche d'acciaio per almeno tre mesi e in bottiglia per almeno un mese

NOTE DI DEGUSTAZIONE  
Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli; al naso note di frutta bianca; palato fresco, armonico e persistente

ABBINAMENTI  
Eccellente con crostacei, frutti di mare e piatti di pesce in genere

LONGEVITÀ  
2 anni

PRIMA ANNATA PRODOTTA  
Vendemmia 1959

DATI ANALITICI  
11,5% vol  
Acidità totale 5,35  
pH 3,18

FORMATO  
Bottiglia da 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
6 - 8 °C



## *Poliedrica* – Arrigo Musti, 2024

Dall'estro creativo di Topazia Alliata, figlia del Duca Enrico e ultima erede della famiglia Alliata ad aver gestito l'azienda vinicola, nasce, nel 1959, Colomba Platino. Oggi la linea si compone di un bianco da uve Insolia, un rosso da Nero d'Avola e un rosato da uve Frappato e si veste con le nuove etichette tratte da *Poliedrica*, l'opera esposta nelle cantine Duca di Salaparuta di Casteldaccia, che il Maestro Arrigo Musti ha dedicato a Topazia Alliata.

In etichetta, la sezione di *Poliedrica* rappresenta Artemide, Dea della caccia, della natura selvaggia e della luna, simbolo di indipendenza e forma femminile per antonomasia. Un omaggio alla Topazia coraggiosa e temeraria.