



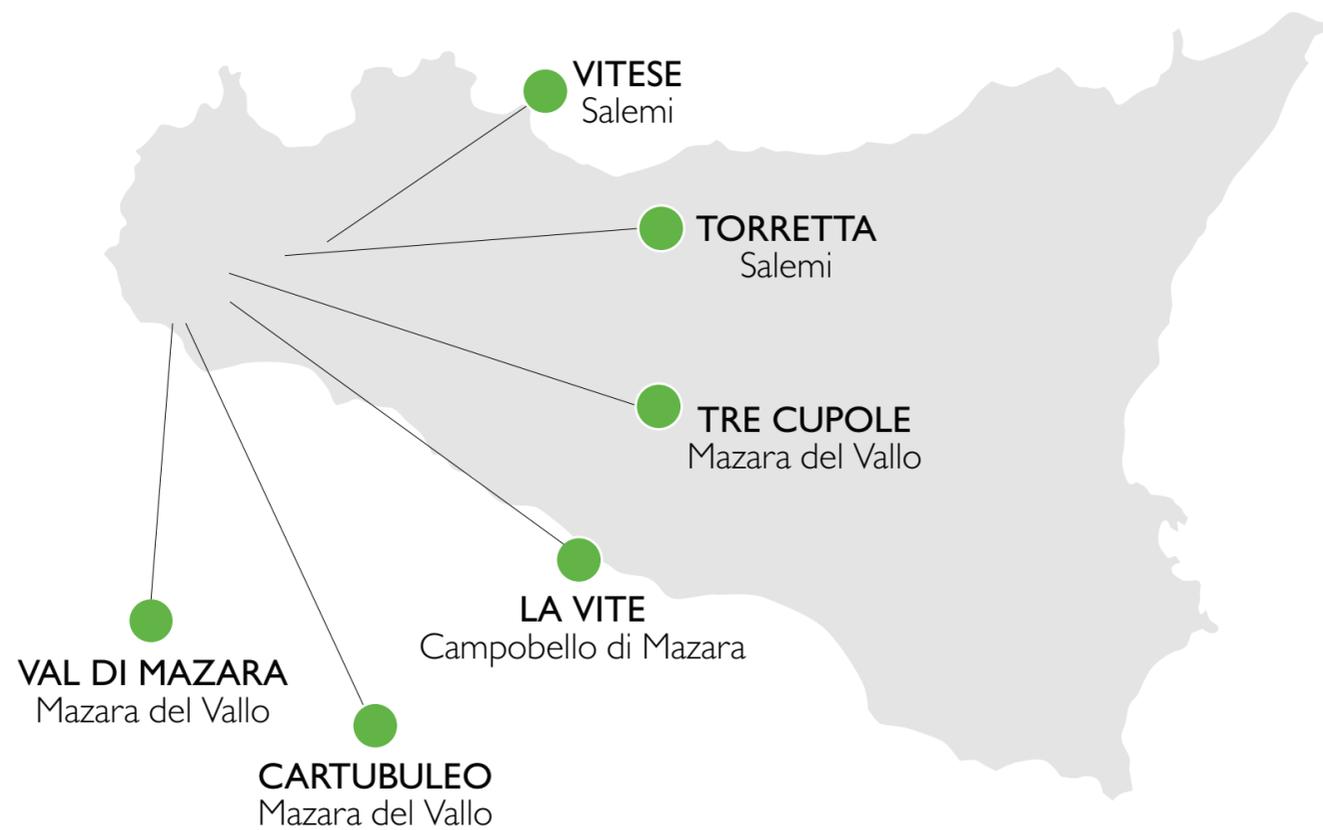
COLOMBA BIANCA

BIOCANTINE DI SICILIA

SVAMgroup



ОДИН ИЗ КРУПНЕЙШИХ КООПЕРАТИВОВ НА СИЦИЛИИ



25% НАШИХ ВИН ОРГАНИЧЕСКИЕ
ИЛИ ВЕГАНСКИЕ



КОМАНДА ИЗ 8 ЭНОЛОГОВ,
РАБОТАЮЩИХ СОВМЕСТНО
С ВИНОГРАДАРЕЯМИ



МЕЛОВЫЕ ПОЧВЫ, КАК В ШАМПАНИИ
И НА ЭТНЕ, ПРЕКРАСНЫ ДЛЯ
ПРОИЗВОДСТВА ИГРИСТЫХ И РОЗЕ



ДИВЕРСИФИКАЦИЯ ТЕРРУАРОВ

2480 — ВИНОГРАДАРЕЙ

7500 ГА — ВИНОГРАДНИКОВ

1800 ГА — ОРГАНИЧЕСКИЕ

5 — ВИНОДЕЛЕН

ВИНОДЕЛЬНИ



По всей территории расположены шесть виноделен, пять из которых предназначены для производства вина, а одна предназначена исключительно для процесса розлива, где команда энологов Colomba Bianca в сотрудничестве с виноградарями проводит специальную обработку винограда, дифференцированную в соответствии с отдельными выращиваемыми сортами.

Colomba Bianca встала на путь технологического обновления, инвестировав средства в модернизацию некоторых машин, таких как внедрение современных производителей вина для контроля температуры, а также важную и высокоразвитую аналитическую лабораторию, предназначенную для мониторинга сбора урожая и подготовки к уборке; кроме того, компания может похвастаться одной из самых передовых производственных платформ по переработке винограда в Европе. Все это подразумевает огромное количество информации, полезной для Colomba Bianca, чтобы из года в год производить изысканные вина более высокого качества.



ВИНОДЕЛЬНИ



CANTINA TORRETTA (белые и красные)



CANTINA TRE CUPOLE (красные и органические красные)



CANTINA VITese (белые и органические белые)



CANTINA LA VITE (белые и красные)



CANTINA VAL DI MAZARA (органические белые и красные)



CANTINA CARTUBULEO (линия розлива)



ОРГАНИК: МЕЧТА, СТАВШАЯ РЕАЛЬНОСТЬЮ

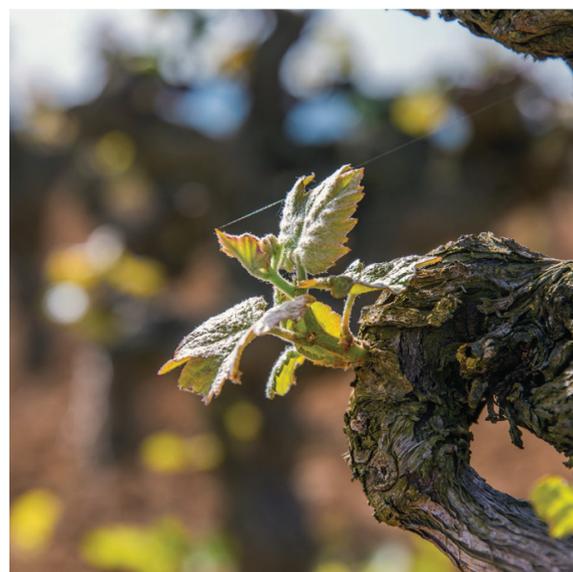
«Colomba Bianca» один из крупнейших производителей органических вин в Европе. В настоящее время органическое производство составляет 14.000.000 литров, то есть 25% от общего объема производства.

ЦЕЛЬ: Продолжить наращивание органического производства до 50% от общего объема.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА: Наша политика компании заключается в экономии энергии и заботе о нашей окружающей среде, и с непрерывным и постоянным сертифицированным контролем за процессом производства.

БУДУЩЕЕ: Мы верим в органическое будущее сицилийских вин и хотим, чтобы «Colomba Bianca» являлась основой этого будущего.

VEGAN OK: Не используются белки животного происхождения, а только растительного: большая часть нашей продукции сертифицирована «Vegan OK».



УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ



ОТВЕТСТВЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ природных ресурсов, наряду с заботой об окружающей среде, охватывает весь производственный цикл Colomba Bianca: от виноградника до конечного продукта компания стремится продвигать политику экологической устойчивости, направленную на минимизацию воздействия человека на окружающую природу.

ФИЛОСОФИЯ ПРОИЗВОДСТВА, которая благодаря модели точного виноградарства находит свое максимальное выражение в 1.800 гектарах виноградников, возделываемых с использованием органических методов. Сегодня Colomba Bianca действительно является одним из крупнейших производителей органических вин в Европе. Кроме того, сертификация **Vegan Ok** включает в себя большую часть производства, благодаря исключительному использованию растительных белков.

Приверженность Colomba Bianca защите и охране окружающей среды также дополняется некоторыми инициативами в области **ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ** благодаря использованию возобновляемых источников энергии. Фотоэлектрические системы, расположенные на заводах Салеми, Кампобелло и Мазары, позволяют вырабатывать 600,00 кВт*ч в год, при этом экономия энергии в счете составляет 0,16 евро, в общей сложности 77,241 евро.



КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Производственный подход, призванный гарантировать – на всех этапах производственной цепочки – качество и выразительный потенциал отдельных терруаров, благодаря принятию модели, определяемой как **ТОЧНОЕ ВИНОГРАДАРСТВО**, связанной с принципом близости: от реализации различных этапов управления до совершенного знания отношений, существующих между окружающей средой и виноградником.

В последние годы Cantine Colomba Bianca расширила свою коммерческую базу, получив сертификаты международных стандартов BRC и IFS. BRC и IFS – это два стандарта сертификации качества в цепочке поставок продукции крупных розничных торговцев. Особенность в том, что они легко сочетаются друг с другом. Эффективная система управления бизнесом, соответствующая стандарту ISO 9001:2015, с принципами безопасности пищевых продуктов и гигиены HACCP, является краеугольным камнем таких стандартов. Их внедрение требует инвестиций в оборудование и ресурсы, но также позволяет стандартизировать рабочее место и контроль над продуктом и процессом, обеспечивая как хороший уровень качества и здоровья потребителей, так и преимущества с точки зрения рынка, поскольку они востребованы в отделе массовых розничных продаж. IFS и BRC признаны GFSI (Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов), которая является наиболее влиятельной группой интересов пищевых компаний.



AWARDS 2019:
CONCOURS MONDIAL
BRUXELLES

GOLD MEDAL

Vitese Grillo 2018

SOMMELIER WINE
AWARDS

BRONZE MEDAL

Vitese Grillo 2018

INTERNATIONAL WINE &
SPIRIT COMPETITION

BRONZE MEDAL

Vitese Grillo 2018

DECANTER

BRONZE MEDAL

Vitese Grillo 2018

JWWA 2020

SILVER

Vitese Grillo 2019



VITese GRILLO SICILIA DOC

СОРТ ВИНОГРАДА: Грилло 100%.

ПЛОТНОСТЬ ПОСАДКИ: 4000 на Га.

УРОЖАЙНОСТЬ: 80 ц с Га.

АЛЬТИТУД: 480 м над уровнем моря.

ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА:

Сбор винограда происходит вручную. Мягкое вакуумное прессование гарантирует максимальное сохранение ароматов и кислотности. Контролируемая ферментация при 16°C с использованием селективных дрожжей.

ЦВЕТ:

Кристалльный чистый, интенсивный соломенно-желтый.

АРОМАТ:

Ноты жасмина и белых цветов, зеленого чая, фруктовые ноты зеленого яблока, груши, ананаса и цитрусов.

ВКУС:

Сбалансированный, свежий, минеральный.

ГАСТРОНОМИЯ:

Отлично сочетается с первыми блюдами из рыбы, нежным ризотто и блюдами из белого мяса.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ: 1-2 года.

АЛКОГОЛЬ: 13%

AWARDS 2019:
CONCOURS MONDIAL
BRUXELLES

GOLD MEDAL

Vitese Zibibbo 2018

SOMMELIER WINE
AWARDS

GOLD MEDAL

Vitese Zibibbo 2018

MUNDUS VINI

SILVER MEDAL

Vitese Zibibbo 2018



VITese ZIBIBBO SICILIA DOC

СОРТ ВИНОГРАДА: Зибиббо 100%.

ПЛОТНОСТЬ ПОСАДКИ: 3000 на Га.

УРОЖАЙНОСТЬ: 70 ц с Га.

АЛЬТИТУД: 400 м над уровнем моря.

ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА:

Сбор винограда происходит вручную. Мягкое вакуумное прессование гарантирует максимальное сохранение ароматов и кислотности. Контролируемая ферментация при 15°C.

ЦВЕТ:

Соломенно-желтый с золотыми вкраплениями.

АРОМАТ:

Приятные и фруктовые ноты миндаля, абрикоса и цветков апельсинового дерева, шалфея.

ВКУС:

Свежий, богатый и элегантный с долгим ароматным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ:

Прекрасный аперитив, хороший компаньон к традиционной Средиземноморской рыбе, ракушечным моллюскам, а также к различным сырам.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ: 1-2 года.

АЛКОГОЛЬ: 12,5%

AWARDS 2019:
SOMMELIER WINE
AWARDS

GOLD MEDAL
Vitese Nero D'Avola 2018

BERLINER WINE TROPHY -
DEGUSTAZIONE ESTIVA 2019
SILVER MEDAL

Vitese Nero D'Avola 2018

INTERNATIONAL WINE &
SPIRITCOMPETITION

BRONZE MEDAL
Vitese Nero D'Avola 2018

DECANTER
BRONZE MEDAL
Vitese Nero D'Avola 2018



VITese NERO D'AVOLA SICILIA DOC

СОРТ ВИНОГРАДА: Неро д'Авола 100%.

ПЛОТНОСТЬ ПОСАДКИ: 4000 на Га.

УРОЖАЙНОСТЬ: 70 ц с Га.

АЛЬТИТУД: 300-400 м над уровнем моря.

ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА:

Мацерация кожицы происходит при низких температурах в течение двух дней, чтобы извлечь сладкие танины и нежный цвет. Ферментация проходит при температуре 20°C в течение примерно 12 дней.

ЦВЕТ:

Интенсивный рубиново-красный.

АРОМАТ:

Насыщенные фруктовые ноты красных ягод (вишня, ежевика, минеральный (графитовый)), ноты специй.

ВКУС:

Прекрасный баланс танинов и кислотности, интенсивный и структурированный.

ГАСТРОНОМИЯ:

Аперитив, выдержанные сыры, холодная нарезка, красное и белое мясо.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ:

Подойдет для выдержки.

АЛКОГОЛЬ: 14%



VITESE SYRAH SICILIA DOC

СОРТ ВИНОГРАДА: Сира 100%.

ПЛОТНОСТЬ ПОСАДКИ: 4000 на Га.

УРОЖАЙНОСТЬ: 80 ц с Га.

АЛЬТИТУД: 300 м над уровнем моря.

ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА:

Виноград собирается вручную и деликатно гребнеотделяется перед пелликулярной мацерацией на кожице. После яблочно-молочного брожения вино выдерживается в танках из нержавеющей стали в течение 8 месяцев.

ЦВЕТ:

Рубиново-красный с фиолетовыми вкраплениями.

АРОМАТ:

Красных и черных ягод, фиалки.

ВКУС:

Мощный, хорошо структурированный, с долгим послевкусием красных ягод.

ГАСТРОНОМИЯ:

Прекрасно в качестве аперитива, с холодными нарезками и средне выдержанными сырами. Идеально к отварному и запеченному мясу.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ:

Подойдет для выдержки.

АЛКОГОЛЬ: 14%



VITese ROSE SICILIA DOC

СОРТ ВИНОГРАДА:

Нерелло Маскалезе 100%.

ПЛОТНОСТЬ ПОСАДКИ: 4000 на Га.

УРОЖАЙНОСТЬ: 100 ц с Га.

АЛЬТИТУД: 500-600 м над уровнем моря.

ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА:

Деликатное гребнеотделение, короткая мацерация при контролируемой температуре. Затем мягкое прессование, выдержка в стальных емкостях.

ЦВЕТ: Нежный розовый.

АРОМАТ:

Ноты белого персика, бузины, шалфея и маракуйи.

ВКУС:

Свежий, фруктовый с мягким и приятным послевкусием.

ГАСТРОНОМИЯ:

Прекрасно в качестве аперитива, а также к блюдам из спаржи, овощным супам и маринованной рыбе.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРОКИ: 1-2 года.

АЛКОГОЛЬ: 12,5%



QUARANTANNI ROSSO RISERVA

СОРТ ВИНОГРАДА:

Неро д'Авола, Каберне Совиньон.

ЦВЕТ:

Ярко-рубиновый, интенсивный.

АРОМАТ:

В букете ноты ванили и лесных ягод, пикантные оттенки специй, которые также напоминают табак и какао.

ВКУС:

Шелковистый и мягкий, усиливающий все ароматы, и долгое послевкусие.

ГАСТРОНОМИЯ:

Жареное мясо, дичь, запеченный кролик, бараньи отбивные, голубь, фаршированная утка. Также хорошо сочетается с выдержанными сырами и вяленым мясом.

АЛКОГОЛЬ: 14,5%



г. Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1

E-mail: info@svamgroup.ru

Тел.: +7 (495) 989 24 14

