ACQUISTATO IL .....

"eColosi" Nero d'Avola Rosé DOC 2022 2022



Equilibrato e versatile

e-Colosi è una linea di vini pensata dalla famiglia Colosi, e un divertente gioco di parole che ricorda il termine ecologia. Si tratta, infatti, di vini di qualità, concepiti attraverso processi a basso impatto ambientale. In vigna, dove non si usano sostanze chimiche e di sintesi che possono intaccare o danneggiare la pianta, e in cantina, dove l'obiettivo principale è quello di mantenere inalterati i profumi e i sapori autentici delle uve. Nascono così vini certificati bio e "vegan friendly" destinati a un pubblico di appassionati attenti alla qualità di ciò che portano in tavola. Rosato da uve Nero d'Avola in purezza, questo vino è perfetto per accompagnare un aperitivo tra amici. E' quasi certo, infatti, che al momento di mettersi a tavola tutti gli ospiti chiederanno di continuare con lo stesso vino. E, grazie alla sua versatilità, non sarà difficile trovare l'abbinamento giusto. Perfetto con primi e secondi piatti di pesce, questo rosato biologico è perfettamente in grado di accompagnare anche piatti a base di carne. Ottimo con un bel pollo alla diavola, può tranquillamente essere accostato anche a carni delicate, come il coniglio, o con una classica pizza. Nel calice si presenta di un bel colore rosa brillante, tendente al malva, con un profumo delicato di frutti rossi, melograno e pompelmo rosa. In bocca è ben equilibrato, con una buona acidità e ottima persistenza.

Da oltre 40 anni la famiglia Colosi coltiva vigneti in suggestivi terrazzamenti sul mare di Salina, la piccola isola dell'arcipelago delle Eolie, terra altamente vocata alla coltivazione della vite. 10 ettari tra Capo Faro e Porri, una delle zone considerate tra le migliori, sia per l'esposizione che per la natura del terreno. Vigneti ricavati su vecchie terrazze, ottenute dal ripristino di vecchi muri a secco, dove si coltivano le varietà tipiche dell'isola, dal Corinto Nero, al Nerello Cappuccio, al Nerello Mascalese, all'Inzolia, fino al Catarratto e alla Malvasia. Quest'ultima, in particolare, rappresenta il vitigno principe di tutta la produzione enoica del territorio e dell'azienda Colosi. La produzione è incentrata del resto solo su autoctoni, dell'arcipelago ma anche del territorio siciliano, grazie a contratti di collaborazione ventennali con selezionati produttori siciliani.

La Vigna

Terreno	calcario, argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero D'avola
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	La vendemmia avviene durante la prima decade di settembre, le uve vengono raccolte in cassette nelle ore più fresche del mattino e sottoposte a vinificazione in bianco. Una volta raffreddate e spostate in pressa vengono sottoposte a due-tre ore di macerazione sulle bucce per garantire la perfetta estrazione delle sostanze coloranti. Una volta completata la fase di pressatura il mosto ottenuto viene illimpidito staticamente a freddo e viene inoculato coi lieviti
Sensazioni	Rosa brillante tendente al color malva. Bouquet delicato con sentori di frutti rossi, melograno e pompelmo rosa. Al palato è ben equilibrato, con una buona acidità che riesce ad esaltare le caratteristiche fruttate del prodotto, ottima persistenza.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821