ACQUISTATO IL .....

"eColosi" Nero d'Avola DOC Sicilia 2022 2022



Il piacere di un calice semplice e ben fatto

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. Nero d'Avola al 100%, questo rosso Sicilia DOC fa riscoprire il piacere di un calice semplice e ben fatto. Un vino godibile in mille situazioni, dal pranzo veloce alla grigliata tra amici. Nel bicchiere colpisce per il suo colore rubino vivace, sintomo di gioventù e di un vino fresco e fragrante. Al naso è decisamente fruttato, con sentori che richiamano direttamente la frutta rossa e nera, come le fragole, le ciliegie e le more. Ma non mancano anche i richiami alle spezie dolci, come il pepe bianco, e un tocco intrigante di minerale. In bocca è ben equilibrato, con un tannino, evidente ma morbido, e un frutto ricco e persistente.

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	calcareo, argilloso medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero D'avola
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	La vendemmia avviene nella seconda decade di settembre. Le uve una volta raccolte ed ammostate vengono lasciate macerare sulle bucce per tutto il periodo di fermentazione per permettere la massima estrazione del colore. L'affinamento avviene esclusivamente in vasche di acciaio inox per un periodo di circa sei mesi.
Sensazioni	Molto fruttato con sentori di bacche rosse (ciliegia, mora), fragrante, minerale, speziato. In bocca presenta un perfetto equilibrio di tannini e acidità, intenso, persistente.

© 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