ACQUISTATO IL .....

"Nurah" Malvasia delle Lipari Naturale 2022 2022



Il calore e la forza di una terra di confine

Porta in sé il calore e la forza di una terra di confine, dei suoi suoli vulcanici e del sole che la bacia per lunghi mesi ogni anno. Nurah, Malvasia delle Lipari DOC, proposto qui da Cantine Colosi, è un bel calice da offrire a tutti gli amanti della Sicilia e dei suoi vini dolci e passiti. Nasce dal vitigno tipico delle Eolie, la Malvasia, quasi in purezza. Viene aggiunta solo una piccola percentuale, circa il 5% di Corinto Nero. Entrambe le uve vengono vendemmiate a piena maturazione, quando il sole dell'estate ha già iniziato a far appassire gli acini, concentrando lo zucchero e i profumi. Segue una fase di appassimento al sole, su graticci, e una vinificazione molto accorta delle uve ormai quasi del tutto prive della loro acqua. Per l'affinamento finale, poi, vengono impiegati solo contenitori in acciaio Inox, per non alterare la freschezza del frutto di partenza. Giallo dorato, con riflessi verdognoli, al naso presenta profumi decisi di miele, di albicocca matura ed eucalipto. In bocca la dolcezza c'è, e si percepisce bene. Ma non si tratta certo di un vino stucchevole. Al contrario tutti gli elementi si trovano in perfetta armonia tra loro, e il risultato finale è un vino di grande piacevolezza e godibilità.

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	vulcanico
Esposizione	Nord Est
Allevamento	controspalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Malvasia delle Lipari 95% corinto nero 5%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Fine pasto
Vinificazione	le uve, raccolte tardivamente durante la seconda decade di settembre, vengono pressate sofficemente ed il mosto ottenuto è messo a fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Sensazioni	Sentori di miele ed albicocca matura seguiti da sensazioni di eucaliptolo

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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