



ACQUISTATO IL

Salina Bianco IGP 2025

2025

Un bianco fresco e fruttato



Svinando®

Quando un vino, come in questo caso, proviene da una terra incantevole e da uve sane e profumate, non servono artifici in cantina per ottenere un buon risultato. Basta lavorare, come insegnano i tecnici della famiglia Colosi, con perizia e attenzione. Alla base di questo Salina Bianco, per esempio, ci sono Inzolia e Catarratto in parti uguali, vendemmiate a mano durante la seconda decade di settembre. Segue una vinificazione semplice e tradizionale, con un controllo rigoroso delle temperature per salvaguardare al meglio i profumi più delicati dell'uva di partenza. Per l'affinamento, invece, si ricorre a vasche in acciaio, sempre termocondizionate, per un breve periodo. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Al naso, frutta matura, e in particolare la pesca e l'albicocca, seguita da ricordi di fiori profumati. Stesso quadro piacevolmente fresco anche in bocca, dove si scopre un vino caratterizzato da una bella sapidità e un finale decisamente fruttato.

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 contropalliera

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve INZOLIA 50% CATARRATTO 50%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione vinificazione in acciaio a temperatura controllata

Sensazioni Bianco dalla spiccata personalità, dove dominano le note di frutta matura esotica, pesca bianca, e sentori della macchia mediterranea. Vino minerale e sapido

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