ACQUISTATO IL .....

Salina Rosato IGP 2025 2025



Rosato brillante e decisamente invitante

Alle bucce bastano poche ore di macerazione nel mosto, addirittura due o tre, per donare al vino finale un colore rosa brillante e, francamente, decisamente invitante. Del resto le uve di partenza sono vitigni cresciuti sotto al caldo sole delle Eolie e la loro buccia è ricca di sostanze coloranti. Ottenuto da Corinto Nero e Nerello Mascalese, è un grande rosato, figlio di una terra vulcanica e ricca di suggestione. Al naso rivela un profumo floreale che richiama la rosa selvatica, con sentori tipici della macchia mediterranea e note agrumate di pompelmo rosa. In bocca, invece, si caratterizza soprattutto per la bella mineralità, che richiama direttamente le origini del vino, ma anche per la sua grande freschezza che lo rende estremamente facile da bere e da abbinare. Ottimo, per esempio, con antipasti di pesce e insalate di mare.

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.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Corinto Nero 50% Nerello Mascalese 50%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	le uve raccolte in cassette nelle ore più fresche del mattino e sottoposte a vinificazione in bianco. Dopo il raffreddamento vengono spostate in pressa e lasciate a macerare sulle bucce per circa due-tre ore. La fermentazione sui lieviti avviene a bassa temperatura per un periodo di circa 20/25 giorni. Successivo affinamento in vasche d'acciaio inox per due mesi.
Sensazioni	Spiccata nota minerale. Bouquet di rosa selvatica e note agrumate

© 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