



ACQUISTATO IL

Salina Rosato IGP 2024

2024

Rosato brillante e decisamente invitante



Svinando

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 contropalliera

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

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