ACQUISTATO IL .....

Salina Rosso IGP 2024 2024



Tutto il fascino della Sicilia

C'è tutto il fascino della Sicilia in questo rosso proposto da Colosi. Il calore e il sole delle isole dell'arcipelago delle Eolie da cui provengono le uve, e la potenza di due grandi vitigni autoctoni siciliani. Nasce infatti da Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese questo Salina Rosso IGT. Uve ricche di profumi e zucchero che vengono lavorate con sapienza e trasformate con una vinificazione tradizionale. Il processo termina con un periodo di maturazione in botti grandi per sei mesi, seguiti da almeno altri sei in vasche di acciaio Inox. Si scopre così un rosso caratterizzato da un bel colore rubino, con un intenso profumo che richiama la frutta rossa matura, ma anche la ciliegia e l'amarena, il tutto impreziosito da richiami di vaniglia, pepe nero ed erbe aromatiche. In bocca, invece, è caldo ma equilibrato. Giustamente tannico, garantisce una lunghissima persistenza. Ottimo in abbinamento a piatti di carne e a formaggi di media stagionatura.

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 rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	NERELLO CAPPUCCIO 50% NERELLO MASCALESE 50%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Affinamento in botte grande per 6 mesi ed 6 mesi in vasche di acciaio Inox a teperatura controllata
Sensazioni	profumo persistente ricorda le erbe di campo tipiche della macchia mediterranea mentre al gusto spiccano sfumature di marasca e mora selvatica.

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