



ACQUISTATO IL

"Bolentino" Spumante Brut

Freschezza e sapidità



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante

Provenienza Sicilia

Uve Grillo 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione

Sensazioni

Bolentino ha un perlage fine e persistente e un colore giallo paglierino, al naso spicca per la sua particolare aromaticità con bouquet di fiori bianchi e crosta di pane. In bocca è minerale, fresco e sapido e piacevolmente asciutto. Gradevole e brioso è perfetto come aperitivo, si accompagna bene a cibi grassi come taglieri di affettati e formaggi, ideale anche con frittura di pesce o crostacei

Colosi stupisce gli amanti delle bollicine semplici e immediate con questo Bolentino, vino di qualità prodotto a partire da una selezione delle migliori uve Grillo raccolte nei vigneti di proprietà della zona di Marsala, nel trapanese. Da questa uva antica e pregiata, la cantina siciliana ottiene uno spumante caratterizzato da un perlage fine e una particolare aromaticità. Ma procediamo con ordine. Le uve vengono raccolte durante la seconda decade di settembre e pressate velocemente per mantenere intatto il ricco patrimonio aromatico. La base spumante ottenuta, viene quindi spumantizzata in autoclave, secondo il tradizionale metodo Charmat. La rifermentazione avviene a temperatura controllata e si prolunga per almeno 6 mesi, durante i quali il vino rimane in contatto con i suoi lieviti. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con un invitante bouquet di profumi, con note riconoscibili di fiori bianchi e crosta di pane. In bocca, infine, è la spicata mineralità a fare la differenza. Freschezza e sapidità rendono invece questa bollicina made in Sicily ideale per accompagnare cibi grassi, come taglieri di affettati e formaggi, ma anche frittura di pesce e crostacei.

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.

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 Impres

customer.service@svinando.com · 011-19467821