ACQUISTATO IL .....

"Cariddi" Bianco Terre Siciliane IGP 2024 2024

Tra fiori bianchi e frutta fresca

La freschezza dell'Insolia e la mineralità del Catarratto. Ecco la ricetta "segreta" di questo interessante Terre Siciliane IGT proposto da Cantine Colosi. Le uve provengono dai vigneti aziendali di Sciacca, in provincia di Agrigento, e Salemi, nel trapanese. Qui i suoli sono argillosi e garantiscono una completa maturazione alle uve utilizzate per il taglio. La vendemmia avviene nella seconda decade di settembre. Dopo la raccolta, le uve vengono presto portate in cantina per essere sottoposte a pigiatura, mantenendo fragranza e aromi primari. Il mosto viene quindi fatto fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e, al termine di questa fase, il vino sosta per almeno tre mesi in vasche di acciaio inox, proseguendo poi con un ulteriore affinamento di altri due mesi in bottiglia. Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini, al naso rivela profumi freschi, con sensazioni di fiori bianchi e una generosa componente fruttata. In bocca, invece, si scopre un vino gradevolmente equilibrato, tra frutto e freschezza, e caratterizzato da una lunga persistenza, capace di prolungare per diversi minuti il piacere di aver bevuto. Perfetto con piatti di pesce e frutti di mare, questo bianco siciliano è ottimo anche come aperitivo.

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	Argilloso
Esposizione	Sud-est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Inzolia 50% - Catarratto 50%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	La freschezza dell'Insolia e la mineralità del Catarratto trovano sinergia in questo blend che identifica il territorio siciliano. Di colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli, al naso spicca per la sua particolare aromaticità con bouquet di fiori bianchi e frutta a polpa gialla seguite da note di thè verde. In bocca è fresco, sapido e fruttato, ha un eccellente persistenza ed un buon equilibrio fra morbidezza ed acidità. È ideale come vino da aperitivo, e si accompagna bene anche a primi piatti di pesce, risotti e frutti di mare.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821