ACQUISTATO IL .....

"Cariddi" Rosso Terre Siciliane IGP 2024 2024

Rosso giovane di pronta beva



Terre Siciliane IGP, questo rosso di Cantine Colosi è un vino giovane di pronta beva. Un bel calice che nasce da una lavorazione di Syrah al 70%, internazionale di origine ma siciliana di adozione, e Nerello Mascalese per la parte restante. Quest'ultima varietà autoctona per eccellenza, tipica del versante orientale dell'isola. In questo caso le uve provengono da due aree differenti. Parte da Riesi, Caltanissetta, e parte da Mazara, Trapani. Vendemmia a piena maturazione e vinificazione accurata, questo rosso "made in Sicily" viene lavorato solo in vasche di acciaio, per preservare la freschezza del frutto di partenza. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso. Al naso è intenso e fruttato, con sentori erbacei e una tipica speziatura portata dal Syrah. In bocca è persistente, di buona intensità e grande struttura, con aromi di frutti rossi, more e fragole. Ideale per accompagnare piatti a base di carni rosse, formaggi stagionati e salumi.

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 rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Sirah 70%, Nerello 30%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Di colore rosso rubino intenso, al naso risulta fruttato con profumi di marasca e more e nuance di pepe nero e vaniglia. Al palato è fresco, pieno e lungo, con tannini morbidi ed eleganti. Ideale per accompagnare piatti a base di carni rosse, formaggi stagionati e salumi.

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