ACQUISTATO IL .....

"Mar'è" Bianco Terre Siciliane IGP 2025 2025

Sorprendentemente fresco, sapido e fruttato



Difficile immaginare un bianco più territoriale di questo Terre Siciliane IGP. Si chiama Mar'è ed è uno dei buoni prodotti proposti dalla Cantina Colosi. Nasce da una lavorazione di due vitigni autoctoni dell'isola, l'Inzolia e il Catarratto, utilizzati in parti uguali, completandosi a vicenda. Le uve provengono dai vigneti aziendali nella zona di Sciacca, in provincia di Agrigento e Salemi, nel trapanese. Qui i terreni sono argillosi e le uve giungono a perfetta maturazione godendo del caldo sole e del clima mediterraneo dell'isola. La vendemmia avviene nella seconda decade di settembre. Le uve vengono subito pigiate per mantenere la fragranza e l'aroma. Quindi il mosto viene fatto fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata circa due settimane, e comunque fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcol. Al termine della fermentazione, il vino sosta per circa 3 mesi, sempre in vasche di acciaio inox, per la fase di affinamento. Si procede poi con l'imbottigliamento e con almeno altri due mesi di riposo prima della definitiva messa in commercio. Colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli, al naso si scopre un vino caratterizzato da un bouquet di fiori bianchi e frutta a polpa gialla, seguite da note di thè verde. In bocca, invece, il vino è sorprendentemente fresco, sapido e fruttato. Dotato di un'eccellente persistenza, ha un buon equilibrio fra morbidezza ed acidità. Ideale come aperitivo, si accompagna bene anche a primi piatti di pesce, risotti e frutti 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	Argilloso
Esposizione	Sud-est
Allevamento	
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	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.

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