ACQUISTATO IL .....

Salina "Secca Del Capo" IGP 2025 2025



Giovane e fresco

Un bianco giovane e fresco che nasce dalla selezione dei migliori vigneti aziendali di Capo Faro e Porri. Qui, le brezze notturne riescono a creare preziose escursioni termiche che arricchiscono in maniera unica il profilo organolettico delle uve. Il risultato è un'intensità aromatica unica nel suo genere, ma anche grande eleganza e morbidezza al palato. Secca del Capo, IGP Salina, è frutto di una vinificazione in purezza di uve Malvasia, cresciute su terreni vulcanici, ricchi di minerali. La vendemmia ha inizio tra la fine di agosto e la prima decade di settembre. Le uve, appena raccolte, vengono portate in cantina per essere sottoposte a pigiatura soffice ed a una delicata fase di crio-macerazione. Il mosto così ottenuto viene sottoposto a illimpidimento statico e fatto fermentare a temperatura controllata fino alla quasi completa trasformazione di tutti gli zuccheri residui. Il vino, poi, viene conservato sempre in vasche di acciaio, per la successiva fase di affinamento prima di incontrare la bottiglia. Colore giallo paglierino, con riflessi dorati, al naso rivela un profumo gradevolmente floreale, con note di frutta esotica ed agrumi. In bocca è fresco e armonico, elegantemente morbido e piacevolmente lungo. Ottimo fin dall'aperitivo, questo bianco profumato accompagna con soddisfazione piatti delicati a base di frutti di mare e crostacei. Ottimo con il Sushi.

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	Sud-est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	malvasia delle lipari 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Un bianco giovane e fresco che nasce dalla selezione dei migliori vigneti Colosi di Capo Faro e Porri, dove le brezze notturne riescono a creare preziose escursioni termiche che arricchiscono in maniera unica il profilo organolettico delle uve. Il risultato è un'intensità aromatica fuori dalla portata dei classici vini siciliani: frutta esotica, fico d'india, agrumi, rosmarino, corbezzolo, e allo stesso tempo grande eleganza e morbidezza al palato. Ottimo con piatti di frutti di mare, crostacei e sushi.

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