ACQUISTATO IL .....

"eColosi" Bianco Terre Siciliane IGP 2021 2021



Biologico e vegan friendly

e-Colosi è una linea di vini pensata dalla famiglia Colosi, e un divertente gioco di parole che ricorda il termine ecologia. Si tratta, infatti, di vini di qualità, concepiti attraverso processi a basso impatto ambientale. In vigna, dove non si usano sostanze chimiche e di sintesi che possono intaccare o danneggiare la pianta, e in cantina, dove l'obiettivo principale è quello di mantenere inalterati i profumi e i sapori autentici delle uve. Nascono così vini certificati bio e "vegan friendly" destinati a un pubblico di appassionati attenti alla qualità di ciò che portano in tavola. Il bianco proposto qui, in particolare, nasce da uve Catarratto al 70% e Pinot Grigio al 30, provenienti da vigneti trapanesi di Mazzara del Vallo. Colore giallo paglierino, al naso presenta profumi freschi di frutta matura, con richiami di pesca bianca, e di fiori bianchi. In bocca è sapido, ben bilanciato, con una buona acidità. Un vino decisamente piacevole, perfetto per accompagnare pranzi o cene in compagnia, con un menù a base di piatti delicati di pesce o di carni bianche.

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	medio calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	controspalliera
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGP
Provenienza	Sicilia
Uve	Catarratto, Pinot Grigio
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	affinamento in vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Sensazioni	profumo fruttato con sentori di pesca bianca, floreale con note di fiori bianchi. In bocca è sapido, bilanciato con una buona acidità, minerale e fresco.

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