



ACQUISTATO IL

"Cariddi" Rosso Terre Siciliane IGP 2023

2023

Rosso giovane di pronta beva



Svinando

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

customer.service@svinando.com - 011-19467821