

C
A
N
T
I
N
E

COLOSI



COLOSI BIANCO IGP TERRE SICILIANE

Inzolia 50%, Catarratto50%

Indicazione Geografica Protetta

La freschezza dell'Inzolia e la mineralità del Catarratto trovano sinergia in questo blend che identifica il territorio siciliano.

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.

E' ideale come vino da aperitivo, e si accompagna bene anche a primi piatti di pesce, risotti e frutti di mare.

La vendemmia avviene nella seconda decade di settembre; le uve una volta raccolte vengono subito pigiate per mantenere la fragranza e l'aroma, il mosto così ottenuto viene fatto fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 10-12 giorni fino alla completa trasformazione degli zuccheri in alcol.

Al termine della fermentazione alcolica il vino sosta 3 mesi in vasche di acciaio inox, l'affinamento prosegue per altri due mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Gradazione alcolica: 12,5%

