



COLOSI, TUTTA LA PIACEVOLEZZA DELLA LINEA FLORA

Novembre 1, 2021 / [Bruno Petronilli](#) / [Primo Piano](#) / [Wine](#)



La storia vinicola della famiglia **Colosi** inizia nel piccolo borgo di **San Pier Niceto**, nell'entroterra di Milazzo, negli anni '40, quando il capostipite **Pietro Colosi** – nonno di Piero e bisnonno di Pietro e Marianna che rappresentano rispettivamente la terza e la quarta generazione – decise di intraprendere l'attività di commerciante di vino.

Il 1987 segna l'ingresso in azienda del figlio **Piero** che, dopo il diploma in Enologia all'Istituto Agrario di Catania, inizia la sua collaborazione col padre, incrementando l'attività di produzione, selezione e imbottigliamento, e imprimendo nuovo impulso alla diffusione dei vini Colosi nel mondo. Sono anni decisivi per la cantina che, in fase di piena espansione, trasferisce la propria sede nella vicina Messina dove può godere di spazi più ampi e di migliori collegamenti. Visti i successi sempre crescenti si rende necessario un ulteriore trasferimento nel 2007: stavolta da Messina all'attuale sede di Giammoro, alle porte di Milazzo, che meglio risponde alle nuove esigenze aziendali, in particolare quelle logistiche di collegamento con Salina, dove nel frattempo era stata avviata una produzione di vino eoliano.

Oggi i giovanissimi figli di Piero – Pietro, enologo laureato a San Michele all'Adige, e Marianna, laureata in lingue – hanno fatto il loro ingresso in azienda accanto al padre e al nonno e, coadiuvati anche da mamma Lidia, responsabile commerciale, partecipano alla gestione di tutte le attività di un'azienda cresciuta e solida, più che mai dinamica. *"Giorno*

CATEGORIES

[Art](#)
[Champagne](#)
[Chord](#)
[Cigar](#)
[Culture](#)
[Cup](#)
[EVO](#)
[Food](#)
[Franciacorta](#)
[Hop](#)
[JAMES 7 BEST](#)
[James Tasting](#)
[Lifestyle](#)
[News](#)
[Rooms](#)
[Spirits](#)
[Time](#)
[Travel](#)
[Umbria James](#)
[Wellness](#)
[Wheels](#)
[Wine](#)
[XMAS 2018](#)
[XMAS 2019](#)
[XMAS 2020](#)

dopo giorno continuiamo nel percorso tracciato oltre trent'anni fa, facendo quello che ci riesce meglio: il vino. Il nostro è un itinerario che ci vede impegnati a fare un po' i vignaioli e un po' i commercianti, nella logica che contraddistingue le persone semplici che, come noi, sanno solo lavorare con impegno, passione, dedizione e umiltà. Con i piedi ben piantati per terra, così da guardare in faccia le difficoltà e poterle superare, capaci di non farsi troppe illusioni, ma gioendo nel vedere i propri vini nei migliori ristoranti di tanti luoghi d'Italia e del mondo" racconta Piero Colosi.

I vini Colosi vengono prodotti e imbottigliati nella Cantina di Giammoro di proprietà della famiglia, una moderna struttura nei pressi di Milazzo che accoglie gli uffici e tutti gli spazi dedicati alla produzione e all'affinamento dei vini Colosi: dalla pressatura delle uve sino all'imbottigliamento. Nella cantina Colosi vengono impiegate le tecnologie più all'avanguardia per garantire vini dal profilo organolettico sempre attuale nel pieno rispetto delle caratteristiche della loro territorialità.

La **linea Flora** si compone di monovitigni dalla diversa e spiccata personalità: **Nero d'Avola**, **Nerello Mascalese**, **Grillo** nelle due versioni vinificata in acciaio e superiore, **Viognier** e **Moscato**. Vini grintosi e decisi che rispettano la forte anima siciliana esprimendo il carattere caldo e intenso dei vini isolani, ma capaci di soddisfare allo stesso tempo le aspettative più attuali di un pubblico giovane e dinamico offrendo un'esperienza sempre appagante e versatile. A contraddistinguerli sono le etichette appositamente studiate per comunicare sin dal primo sguardo la raffinatezza, l'eleganza, i profumi e i colori che rappresentano la cifra stilistica di questa linea vini.

DEGUSTAZIONE

NERO D'AVOLA 2020

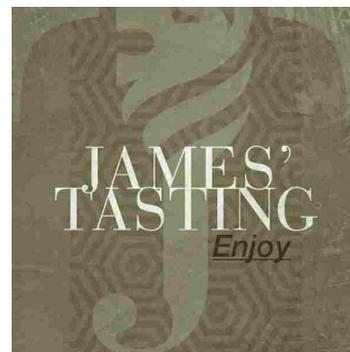
Doc Sicilia



Al re dei vitigni siciliani, amato, diffuso e coltivato con successo da almeno tre secoli in tutta l'isola, Cantine Colosi dedica in etichetta l'immagine stilizzata della pianta rampicante della vite. Nero d'Avola Flora è il vino a marchio Colosi in assoluto più venduto nel mondo; nasce nel 2005 dalla volontà di creare un prodotto più fresco e meno pesante rispetto a quelli già presenti sul mercato, affinati in legno e mediamente piuttosto concentrati. La scelta, insolita per l'epoca, di eseguire una vinificazione esclusivamente in acciaio, viene premiata: il prodotto ne risulta ringiovanito e ottiene subito ottimi riscontri anche negli Stati Uniti dove inizia ben presto ad essere distribuito con grandi risultati di vendita. Attualmente l'azienda lavora le uve Nero d'Avola provenienti da selezionati vigneti ubicati nelle zone di Agrigento e Mazara del Vallo e produce circa 200.000 bottiglie vendute prevalentemente in USA, Italia, Germania, Svizzera, Giappone, Belgio, Sudafrica, Polonia. Al naso esprime delicati e piacevoli profumi di frutta rossa, inchiostro, sensazioni speziate e di terra. Al palato è fresco, leggermente tannico, di ottima pulizia.

GRILLO ACACIA 2020

Doc Sicilia



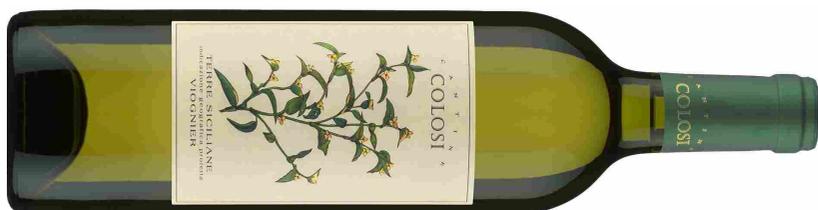


All'antico e orami iconico vitigno autoctono a bacca bianca viene associata l'immagine raffinatissima del fiore di acacia. Le uve prodotte nella zona di Vita (Marsala) e Petrosino (Trapani), le più vocate per la produzione di Grillo, vengono lavorate nello stabilimento Colosi di Milazzo e successivamente poste per l'affinamento dapprima in vasche di acciaio inox e a seguire per alcuni mesi nelle speciali botti di acacia costruite da un noto bottaio storico della zona di Marsala. La permanenza in legno conferisce al vino una piacevole rotondità senza mai stravolgerne la fragranza.

Sorprende al naso, con una pienezza di aromi fruttati piacevolissimi, poi nuances agrumate e marine, che ne deliano un profilo affatto banale. Il palato è avvolgente, sapido e morbido, con una buona profondità e grassezza.

VIOGNIER 2020

Igt Terre Siciliane



Il fiore del limone, dal profumo fresco e agrumato, è il protagonista dell'etichetta di Viognier. Vitigno di origine francese tornato alla ribalta in epoca recente si va diffondendo soprattutto nelle regioni a clima caldo dove riesce ad esprimersi al meglio con risultati caratterizzati da acidità contenuta e notevole intensità olfattiva. Per Cantine Colosi si tratta di una novità: la prima annata in commercio è la 2018. Le uve, Viognier in purezza, provengono dalla zona di Trapani. Al naso è fruttato, leggermente speziato, frutta tropicale e datteri ne segnano il bouquet. Al palato è di grande sapidità e travolgente piacevolezza.

CANTINECOLOSI.IT

Tags: Grillo, linea Flora, Nero d'Avola, Pietro Colosi, Sicilia, vino, Viognier

Previous article
 < MATTEO BARONETTO,
 4000 APPLAUSI

Next article
 IL VINO DI BANANA
 DELLE CANARIE
 ARRIVA IN ITALIA >

