**NASCE “GUARDIANO DEL FARO”,**

**IL GRANDE ROSSO CON CUI LA FAMIGLIA COLOSI FESTEGGIA**

**I PRIMI 35 ANNI SULL’ISOLA DI SALINA.**

*Salina, 17 novembre 2022 –* **E’ un traguardo significativo quello che Cantine Colosi vuol celebrare con Guardiano del Faro:** era infatti il 1987 quando, sulle orme dell’attività del padre che già dai primi anni ’70 lavorava sull’isola, Piero Colosi ha fondato la Cantina di famiglia dopo essersi dedicato con tenacia a ricercare e acquistare i tanti piccoli e spesso impervi appezzamenti di vigneto tra Capo Faro e Porri abbandonati dagli isolani emigrati in Australia e negli Stati Uniti. Un’operazione lungimirante che ha contribuito significativamente anche al recupero di un patrimonio viticolo che altrimenti sarebbe andato perduto.

**Proprio in una singola particella di questi vigneti di proprietà** in quella porzione di Salina che volge a nord verso Panarea e Stromboli, **vengono coltivate le uve di Nerello Mascalese che danno origine a Guardiano del Faro** come racconta il giovane Pietro, terza generazione della famiglia Colosi:

“*Questo vino segna certamente un importante anniversario per la nostra famiglia ed è anche il nostro tributo a Salina a cui dobbiamo tanto. Da tempo avevamo il desiderio di produrre un vino rosso speciale che rendesse* ***onore al suolo vulcanico di quest’isola e ne esprimesse tutta la ricchezza in termini di complessità aromatica, sapidità e mineralità****. Per farlo abbiamo individuato un piccolo vigneto che per le particolari caratteristiche del suolo – il terreno estremamente calcareo composto prevalentemente da tufo bianco – e la continua esposizione ottimale ai raggi solari e alle fresche brezze marine, produce uve dal carattere particolarissimo perfette dal punto di vista qualitativo con una spiccata mineralità e pienezza nel gusto.* ***E’ un vigneto esposto a nord est,*** *guarda il mare che bagna la costa nord dell’isola di Salina* ***e si rivolge verso il promontorio di Capofaro******con il suo antico faro****:* ***una posizione incantevole*** *dalla quale**domina l’isola ergendosi tra tutti gli altri appezzamenti di terreno e* ***che ci è stata di ispirazione per il nome del nostro nuovo cru****.* *Il Nerello Mascalese in purezza a fine fermentazione risulta ruvido e spigoloso, ma il lungo affinamento in legno lo ingentilisce moltissimo e le iniziali ruvidità e acidità si riequilibrano convertendosi in* ***pienezza, rotondità ed eleganza:*** *le caratteristiche che cercavamo per il nostro Guardiano.”*

**Le prime 3.500 bottiglie di Guardiano del Faro annata 2020 sono pronte ora**, tutte confezionate in cassette di legno. La piccola produzione rispecchia le dimensioni della particella di terreno da cui ha origine e la cura particolare che viene dedicata a queste uve.

*A* ***Salina****, piccola isola verde e selvaggia dell’arcipelago eoliano, tra i profumi della macchia mediterranea e le vedute mozzafiato, la famiglia Colosi coltiva vigneti in suggestivi terrazzamenti sul mare e produce vini unici e caratteristici. L’azienda, con i* ***suoi 11,5 ettari di vigneto tutti certificati biologici*** *e compresi tra Capo Faro e Porri, è fra i produttori più rappresentativi dell’arcipelago e maggiormente capaci di salvaguardare e valorizzare la produzione del vino* ***Malvasia*** *nelle sue versioni dolce e secca.*

Per informazioni: Linda Rubini, Maurizio Rocchelli srl – [linda.rubini@rocchelli.it](mailto:linda.rubini@rocchelli.it), cell. +39 335 6264035