

Degustiamo un sorso
Colosi – DOC Passito di Pantelleria - 2002



La nostra è un'azienda che opera nel campo del vino da tre generazioni. La cantina, sita in Messina, è gestita dall'enologo Piero Colosi che con il prezioso contributo del padre Pietro segue i vari passaggi, dalla vinificazione all'affinamento e dall'imbottigliamento alla commercializzazione dei vini, sia in Italia che all'estero. Sul mercato Nazionale, la vendita dei prodotti viene effettuata tramite rappresentanti mentre all'Estero la distribuzione è affidata a grossisti che selezionando la clientela riescono a collocare i nostri vini nei locali più prestigiosi. Dal 1987 ci occupiamo della produzione dell'antico vino Malvasia delle Lipari, dei vini di Salina e di altri vini di Sicilia che vengono selezionati già al tempo della vendemmia presso alcuni enopoli dell'isola.

La nostra azienda agricola comprende una superficie di sette ettari in Salina (una piccola isola che fa parte dell'arcipelago oliano), di cui cinque già vitati, situati in località Gramignazzi in Comune di Malfa; tale zona è riconosciuta tra le migliori dell'Isola sia per l'esposizione sia per la natura chimico fisica del terreno che essendo di origine vulcanica risulta particolarmente vocato per la coltivazione della vite. L'impianto del vigneto, reso particolarmente difficoltoso per la morfologia del terreno, è stato realizzato a terrazze ripristinando i vecchi muri a secco; la potatura "tipo Guyot", viene praticata lasciando poche gemme a frutto poiché l'impossibilità di effettuare l'irrigazione mette a dura prova le piante nei mesi più caldi. L'epoca di vendemmia varia a seconda delle annate e dei tipi di uva; intorno alla prima metà di settembre vengono raccolte le uve atte a dare il Salina bianco ed il rosso, nella seconda metà di settembre o inizi di Ottobre si vendemmia l'uva Malvasia che deve raggiungere la massima maturazione per ottenere una gradazione zuccherina oscillante tra il 28% ed il 30%. La pressatura soffice delle uve tramite presse pneumatiche e la successiva fermentazione a temperatura controllata (15 – 18°) in silos di acciaio inox situati in locali termoregolati, permettono di ottenere prodotti particolarmente aromatici dotati di notevole fragranza. Per effettuare l'imbottigliamento ci avvaliamo di una cantina di nostra proprietà sita in Messina, recentemente ristrutturata, e dotata di una moderna attrezzatura per il governo del vino.



Vitigni: 100% zibibbo
Terreno: coltivate sugli assolati terrazzamenti dell'isola di Pantelleria

Appassimento: prolungato per trenta giorni su stenditoi in pietra lavica che conferisce al passito di Pantelleria un gusto e un aroma unico, con sentori di

frutta matura, mandorle, fichi secchi.
Abbianimenti: ottimo vino da dessert, si abbina felicemente alla pasticceria secca.

Temperatura di servizio: 15° C.

Scheda Tecnica



Sommelier Express

Caratteristiche organolettiche

Esame Visivo

Cristallino, Giallo Ambrato, Consistente

Esame Olfattivo

Intenso, Complesso, Fine, Etereo, Minerale, Mandorle, Scorsa di Arancia Candita

Esame Gustativo

Amabile, Caldo, Morbido, Poco Fresco, Poco Sapido, Robusto, Intenso Persistente, Eccelente

Temperatura di servizio

15°

Abbinamento gastronomico

Docli Secchi, Strudel Caldo



www.cantinecolosi.it

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org