

CANTINE
COLOSI



30 ANNI DI VITICOLTURA A SALINA
1987~2017

A Salina, nell'arcipelago vulcanico delle isole Eolie, tra i profumi della macchia mediterranea e le vedute mozzafiato, la famiglia Colosi coltiva vigneti in suggestivi terrazzamenti sul mare e produce vini unici che raccontano di luce, vento, sole, colore.

L'azienda

Colosi, con i suoi 10 ettari di vigneto compreso tra Capo Faro e Porri, è fra i produttori più rappresentativi dell'isola di Salina. La zona è considerata tra le migliori sia per l'esposizione che per la natura chimico-fisica del terreno di origine vulcanica. L'impianto dei vigneti è stato realizzato a terrazze ripristinando i vecchi muri a secco e comprende i vitigni tipici della viticoltura isolana mediterranea: Corinto Nero, Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese, Inzolia, Catarratto e Malvasia. Quest'ultimo, senza dubbio, rappresenta il vitigno principe di tutta la produzione enoica del territorio e dell'azienda Colosi.

La cantina di vinificazione Colosi è letteralmente immersa nei vigneti, parzialmente interrata al fine di rispettare le rigide normative che tutelano il territorio e l'ambiente paesaggistico dell'arcipelago eoliano. Tale ubicazione consente di mantenere una temperatura costante, idonea all'ottimale conservazione dei vini. Ultimata nel 2004, è realizzata in pietra locale in piena simbiosi con l'ambiente circostante. L'impianto di vinificazione, composto da serbatoi in acciaio inox termocontrollati e una pressa pneumatica a membrana, permette di lavorare le uve seguendo i moderni canoni enologici. Tutte le fasi di vinificazione e la successiva maturazione sono condotte sul posto così come previsto dalla Dop Malvasia delle Lipari.

La famiglia Colosi

Nella famiglia Colosi il nome Pietro ricorre di padre in figlio. **Negli anni '70 Pietro Colosi "Senior"** lavorò al fianco di Carlo Hauner: i due condivisero oltre che una grande amicizia, anche l'amore per i vini dell'isola. Tale rapporto si consolidò fino al punto che Pietro si trovò dopo poco tempo a dover amministrare e a dirigere, oltre alla sua, anche le proprietà e la cantina di Carlo.

Trent'anni fa, nel 1987, Piero, figlio di Pietro, inizia a seguire le orme del padre dopo aver completato gli studi in enologia all'istituto agrario di Catania, e imprime da subito nuovo impulso alla diffusione dei vini Colosi nel mondo.

Oggi un terzo Pietro, enologo laureato a San Michele all'Adige, ha fatto il suo ingresso al fianco dell'omonimo papà e della **mamma Lidia,** affiancandoli nella gestione di tutte le attività di



un'azienda ormai cresciuta e solida, che oltre alla cantina di Salina possiede anche un sito produttivo a Giammoro in provincia di Messina e che esporta i suoi vini in tutto il mondo.

Il territorio

L'arcipelago eoliano, d'origine vulcanica, rappresenta uno splendido scenario naturale d'attrazione turistica per le sue caratteristiche ambientali e paesaggistiche uniche: il pulitissimo mare, le mirabili insenature, le spiagge, i tramonti dai caldi colori. Tra tutte le isole **Salina** è certamente quella che più delle altre ha saputo salvaguardare e valorizzare la produzione del vino Malvasia.

Qui si pratica quella che si definisce “**viticoltura eroica**”: l'impianto del vigneto, difficile per la morfologia del terreno, è realizzato **a terrazze con i tipici muretti a secco e costituito da piccoli appezzamenti** con filari disposti su terreni scoscesi, d'origine vulcanica, **ricchi di sostanze organiche e minerali**, con allevamenti a spalliera o controspalliera nei quali tutte le operazioni sono condotte a mano. **L'irrigazione nel vigneto è assente** e questo determina stress severi sulla pianta durante il mese estivo. La vendemmia avviene nella prima decade di settembre per i bianchi e per l'uva malvasia atta a produrre la Malvasia secca, nella seconda decade per le uve Malvasia atte a divenire vini passiti, quando l'uva Malvasia ha raggiunto alte gradazioni zuccherine (26-28°).

La Malvasia delle Lipari

Il vitigno Malvasia fu probabilmente **portato nelle Lipari intorno al 600 avanti Cristo dai Greci**. Ambientatosi perfettamente, si estese progressivamente sull'isola di Salina: si pensa che le prime barbatelle di Malvasia furono impiantate alla fine del diciottesimo secolo proprio a Capo Gramignazzi, dove oggi vi è la gran parte dei vigneti Colosi. E' però solo dal 1958 che, grazie alla storica Cantina Sperimentale di Milazzo, ai suoi Direttori e ad alcuni imprenditori dell'isola, inizia il recupero e il nuovo corso del vino Malvasia, con l'impianto di nuovi vigneti e la messa a punto della tecnica di produzione. **Nel 1973 viene istituito il disciplinare di produzione per la Malvasia delle Lipari DOC** che porta al progressivo aumento del quantitativo di vino prodotto, della superficie vitata, oltre al nascere di nuovi produttori. Il vino Malvasia delle Lipari rimane comunque una produzione di nicchia realizzata grazie al lavoro di una sessantina di produttori. Dal 2016 Cantine Colosi fa parte del rinnovato Consorzio di tutela della Malvasia delle Lipari Doc, insieme ad altre otto cantine.

La Malvasia delle Lipari si ottiene da uve bianche Malvasia nella percentuale del 95% e da uve nere (Corinto Nero, detto anche “minutedda” nel dialetto locale). Il grappolo della Malvasia è

C A N T I N E
COLOSI



30 ANNI DI VITICOLTURA A SALINA
1987~2017

mediamente spargolo; acino sferoidale, buccia sottile, giallo dorato; sapore aromatico. L'aromaticità è dovuta alla presenza sia nelle bucce che nel succo degli stessi terpeni tipici dei Moscati.

La vinificazione

Come da tradizione le uve Malvasia sono lasciate **appassire sulla pianta nel caso di vendemmia tardiva**, oppure **raccolte a maturazione avanzata con selezione dei grappoli migliori e poste sulle cosiddette “cannizze”** (graticci), sulle quali appassiscono lentamente per 10/15 gg, con una particolare quotidiana procedura: le “cannizze” vengono esposte al sole durante le ore soleggiate e riparate in locali areati durante le ore notturne o nei giorni piovosi ed umidi. Quando i grappoli d'uva sono ben asciutti ed appassiti si procede al diraspamento ed alla pigiatura. Il mosto è messo in silos di acciaio inox a fermentare.

I vini

I vini Colosi prodotti sull'Isola di Salina sono due bianchi Igp Salina, un rosso Igp Salina e due diverse espressioni di Malvasia delle Lipari Dop nella versione naturale e passita.

Secca del capo:

La *Secca del Capo* è un **Malvasia** molto fresco, pienamente rispettoso della territorialità eoliana, ma allo stesso tempo facile da bere e comprensibile anche ai nuovi amanti del vino isolano. Il progetto *Secca del Capo* nasce nel 2011 dal desiderio di valorizzare i migliori lotti provenienti dalle terrazze di proprietà della zona Capo Faro e Porri, là dove le brezze notturne riescono a dare escursioni termiche fino a 10°C tra il giorno e la notte rendendo straordinario il profilo organolettico dei vini.

Secca del Capo si presenta con riflessi giallo paglierino che non possono nascondere il caldo sole della terra siciliana. Al palato possiede un'**intensità aromatica**, fuori dalla portata dei classici vini siciliani, con aromi di frutta esotica, fico d'india, agrumi, rosmarino, corbezzolo, che la rendono unica. Nel contempo, la “*Secca*” risulta **elegante e morbida**: caratteristica intrinseca del vitigno Malvasia.

Salina bianco:

Il *Salina Bianco* nasce negli anni '90 da un'attenta selezione dei vigneti più vocati dell'isola. Inizialmente prodotto da uve **Inzolia e Catarratto** Igp Salina, si è successivamente avvantaggiato dell'aggiunta di una piccola percentuale della varietà **Grillo** che ne ha completato il patrimonio aromatico.

C A N T I N E
COLOSI



30 ANNI DI VITICULTURA A SALINA

1987~2017

La sua caratteristica distintiva peculiare è la **mineralità**, data dai suoli vulcanici, ricchi in magnesio e potassio, dalla scarsità d'acqua durante il ciclo vegetativo della pianta e dall'intensa irradiazione solare del periodo estivo.

Proprio per questi motivi il vino presenta note di frutta matura, frutta esotica e sensazione floreali tipici della macchia mediterranea isolana, con intenso gusto di pesca bianca accompagnato dall'ottima mineralità e sapidità gustativa.

Salina rosso:

Salina Rosso Igp Salina: un vino rotondo, morbido, ma mai grasso e banale; qui i tannini freschi del nerello mascalese e del nero cappuccio trovano un ottimo equilibrio durante il periodo di affinamento in botte grande in rovere per il periodo di un anno.

Tipiche di questo vino le note balsamiche e fruttate contornate da una leggera nuance di legno che fa da contorno senza mai soverchiare.

Le Malvasie Dolci

Nel rispetto della millenaria tradizione enologica delle Isole Eolie dai pregiati grappoli Colosi di Malvasia e Corinto Nero nasce il vino più rappresentativo del territorio, definito fin dall'antichità "nettare degli dei": il **Malvasia dolce, uno dei più eccellenti vini da dessert. Colosi ne produce due diverse espressioni:** *Malvasia Passito di Salina Dop* e *Malvasia delle Lipari Naturale di Salina Dop*, entrambi vini di grande fragranza, dal sapore caldo e vellutato. Dolci ma con garbo, con una leggera tannicità, ottima struttura e grande equilibrio.

Malvasia Passito:

Le uve che compongono il *Malvasia Passito di Salina Dop* vengono raccolte a fine settembre e fatte appassire sui graticci prima di essere lavorate in cantina e affinate inizialmente in vasche di acciaio inox, poi in bottiglia. Il risultato è un vino dal bel colore dorato con riflessi ramati, profumi intensi di frutta fresca e gelsomino, gusto dolce ma non stucchevole, equilibrato.

Malvasia delle Lipari Naturale:

Dopo la raccolta tardiva che avviene generalmente nella seconda decade di settembre, le uve vengono pressate sofficemente. Alla fermentazione del mosto in vasche di acciaio inox segue l'affinamento in acciaio prima, in bottiglia poi. La *Malvasia delle Lipari Naturale di Salina Dop* è di colore giallo dorato con riflessi verdognoli, al naso sprigiona aromi di miele e albicocca matura, in bocca è calda e armonica.

C A N T I N E
COLOSI



30 ANNI DI VITICULTURA A SALINA
1987~2017

Altri vini:

L'azienda, nutrendo un forte legame col territorio, produce vini esclusivamente autoctoni, tipici non solo dell'arcipelago eoliano ma anche del territorio siciliano, quali grillo, nero d'avola, nerello mascalese e moscato, ampia gamma di prodotti che trovano sempre più crescenti apprezzamenti dagli amanti del buon vino.

In sintesi:

Vini di Salina - Bottiglie prodotte: 60.000

Vini di Sicilia - Bottiglie prodotte: 500.000

Ettari di proprietà: 10, in località Capo Faro e località Porri

Vitigni: Malvasia delle Lipari, Corinto Nero, Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese, Inzolia, Catarratto e Grillo

Export: 60% estero, 40% Italia
Paesi: Usa, Giappone; Germania, Belgio, Francia; Svizzera, Russia, Canada

Amministratore: Piero Colosi
Enologi: Piero Colosi e Pietro Colosi
Agronomo: Pietro Colosi
Consulente enologo: Leo La Corte
Commerciale: Lidia Labate

Per informazioni:
Maurizio Rocchelli Srl
Tel. 02 5830 2263
linda.rubini@rocchelli.it

Febbraio 2017