



NICOSIA

Tenute Nicosia - Sosta Tre Santi

Collezione esclusiva di rossi dal lungo affinamento e spumanti metodo classico prodotti, in edizione limitata, con le sole uve provenienti dai 'Cru' delle tenute di Monte Gorna e Contrada Bonincontro. Il nome Sosta Tre Santi è un tributo a Trecastagni, antico borgo dove sorge la casa vinicola, e ai suoi santi protettori Alfio, Cirino e Filadelfo, che nel loro viaggio verso il martirio fecero sosta nella cittadina dove ancor oggi viene loro riservata una grande devozione..



Sosta Tre Santi

CARRICANTE BRUT

Spumante DOC Sicilia

Da selezionate uve Carricante, coltivate ad alta quota sul terreno vulcanico, nasce questo Brut metodo classico della collezione Sosta Tre Santi, che rimane in affinamento sui lieviti in bottiglia per almeno 18 mesi. Il delicato perlage, l'eleganza dei profumi, la sua grande freschezza e mineralità ne fanno uno spumante ottimo da bere sia come aperitivo che a tutto pasto.

Uvaggio: Carricante

Vigneti: terreni composti da sabbie vulcaniche, derivati dal disfacimento delle masse laviche, molto ricchi di minerali, posti ad un'altitudine che va dai 700 ai 750 m s.l.m. con notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte. Sistema di allevamento: contro-spalliera a cordone speronato

Raccolta: manuale in cassette, a fine settembre

Affinamento: almeno 18 mesi sui lieviti in bottiglia

Perlage: fine e persistente

Metodo di produzione: metodo classico, con pressatura soffice delle uve, fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata per 3 settimane e successiva rifermentazione in bottiglia

Grado alcolico: 12% vol.

Alla vista: giallo paglierino con riflessi dorati

Al naso: bouquet di grande piacevolezza con fresche note di biancospino e fiori gialli, aroma di lievito e sentori mielati

Al palato: grande freschezza e piacevolezza, ottima persistenza

Servire a: 6-8°C