



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

NERO D'AVOLA *IGT Sicilia*

Sosta Tre Santi Nero d'Avola è il 'Cru' della tenuta di Contrada Bonincontro, a Vittoria. Nasce dalle uve della principale varietà siciliana e da una piccola percentuale di Syrah. L'attenta selezione delle uve in vigna e in cantina, la lenta macerazione e il lungo affinamento ne fanno un rosso di gran corpo e struttura, dal ricco e prorompente corredo aromatico.

Uvaggio: Nero d'Avola 85% - Syrah 15%

Vigneti: terreni a tessitura sabbiosa ubicati a 200-250 m s.l.m.; sistema di allevamento: contro-spalliera a cordone speronato

Raccolta: manuale in cassette, a fine settembre

Macerazione: a freddo per 24 ore

Fermentazione: a contatto con le bucce per 3 settimane alla temperatura di 22°C circa

Affinamento: in barriques di rovere francese per 12 mesi e poi almeno 12 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 14% vol.

Alla vista: rosso rubino con riflessi porpora

Al naso: ricco, speziato e fruttato con note di confettura e sentori balsamici

Al palato: vellutato, corposo, di grande equilibrio e lunga persistenza

Abbinamenti: carni rosse, arrostiti di selvaggina, salumi, formaggi stagionati

Servire a: 16-18°