



NICOSIA

Tenute Nicosia - Fondo Filara

I monovarietali e i vini a denominazione d'origine controllata della selezione Fondo Filara sono ottenuti dalle più pregiate varietà siciliane provenienti dalle aree più adatte per la loro coltivazione. Etna, Vittoria, Sicilia orientale e Sicilia occidentale: da ciascun territorio, il suo vino. Da ciascun vitigno, la sua espressione più autentica.



Fondo Filara

INSOLIA *DOC Sicilia*

L'Insolia è un antico vitigno autoctono diffuso in tutta la Sicilia, caratterizzato da una peculiare vena aromatica che trova espressione autentica in questo monovarietale bianco. Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso risulta fresco ed intenso con sentori di fiori gialli e note di frutta esotica che si ritrovano anche in bocca, dove il vino rivela morbidezza e sapidità.

Uvaggio: Insolia

Vigneti: terreni di medio impasto tendenzialmente argillosi; sistema di allevamento: guyot

Raccolta: manuale in cassette, in settembre

Macerazione: a freddo per 12 ore, prima di subire una soffice pressatura

Fermentazione: dopo 48 ore di decantazione statica, fermentazione per circa 20-25 giorni a temperatura controllata (15-18°C)

Affinamento: in vasche d'acciaio inox su fecce fini, segue una permanenza di 2-3 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13% vol.

Alla vista: giallo paglierino con riflessi dorati

Al naso: fresco ed intenso con note di frutta esotica e fiori gialli

Al palato: fruttato, pieno, sapido e di buona struttura

Abbinamenti: crudità di pesce, specialità di mare, carni bianche, grigliate di verdure e formaggi a pasta morbida

Servire a: 10°-12°C