



NICOSIA

Nicosia - Specialità

Le specialità di Cantine Nicosia, con i loro profumi intensi e raffinati ci raccontano del sole, della generosa natura della Sicilia e delle sue antiche tradizioni enologiche, sono l'ideale da degustare in occasioni particolari. I dolci liquorosi nati da uve Zibibbo e Malvasia, ideali come vini da meditazione, ma ottimi anche da degustare a fine pasto. E i vini frizzanti, e spumanti, che colpiscono per la fragranza dei profumi e la piacevole freschezza. Ottimi sia come aperitivo che 'a tutto pasto', o per chi vuole brindare all'insegna del vino siciliano.



Nicosia

ALANTARIA BRUT

Spumante IGT Terre Siciliane

Spumante metodo Charmat colpisce per la fragranza dei profumi, la piacevole freschezza e l'equilibrio. Ottimo sia come aperitivo che 'a tutto pasto', è ideale per chi vuole brindare alle occasioni speciali all'insegna del vino siciliano.

Uvaggio: Insolia

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

Raccolta: manuale in cassette, in settembre

Affinamento: in vasche d'acciaio inox e circa 2 mesi in bottiglia

Perlage: abbastanza delicato e persistente

Metodo di produzione: le uve, selezionate con cura, vengono soffocemente presate e sottoposte a 48 ore di decantazione statica a bassa temperatura. Il succo così ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata; la base spumante che ne deriva viene travasata in serbatoi ermetici, dove, grazie all'aggiunta di lieviti, ha luogo una seconda fermentazione che innesca il processo spontaneo di trasformazione degli zuccheri residui, da cui si origina l'anidride carbonica che conferisce al vino il delicato perlage

Grado alcolico: 11,5% vol.

Alla vista: giallo paglierino

Al naso: intenso e aromatico con sentori di lievito e fragranti note fruttate

Al palato: resco e armonico

Servire a: 6-8°C