



# 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

## **ZIBIBBO LIQUOROSO**

*IGT Terre Siciliane*

Il colore intenso, l'aroma ricco con note di frutta secca, il gusto vellutato caratterizzano questo vino liquoroso da uve Zibibbo fatte maturare a lungo sulla pianta per ottenere la massima concentrazione aromatica.

**Uvaggio:** Zibibbo (o Moscato d'Alessandria)

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

**Grado alcolico:** 16% vol.

**Alla vista:** giallo dorato intenso e brillante, tendente all'ambrato

**Al naso:** aroma ricco con note di fichi, albicocca e frutta secca

**Al palato:** intenso, caldo e avvolgente

**Abbinamenti:** ideale vino da meditazione, è ottimo anche a fine pasto con torrone, paste di mandorla, cassata siciliana e altri dolci tipici della tradizione; ben si presta anche per accompagnare formaggi erborinati

**Servire a:** 8-10°C