



# NICOSIA

## *Tenute Nicosia - Riserve Monte Gorna*

*Dai filari adagiati sui pendii del vigneto di Monte Gorna, uno dei tanti conetti vulcanici spenti che circondano il borgo di Trecastagni, provengono le uve di questo Etna Bianco dalle caratteristiche uniche, che trova la sua cifra distintiva nella mineralità tipica del territorio etneo. Quattro anni di maturazione in cantina, con un passaggio di 12 mesi in barrique di rovere francese, ne completano il profilo gusto-olfattivo.*

## Riserve Monte Gorna

# ETNA ROSSO

## *DOC Etna*



Dai terrazzamenti lavici dell'antico vigneto di Monte Gorna provengono le uve di questo Etna Rosso Riserva di grande complessità. Prevalente è la varietà Nerello Mascalese, principale vitigno etneo che solo tra le terre nere del vulcano riesce ad esprimere in pieno le sue particolari qualità organolettiche, insieme ad una spiccata mineralità. Le basse rese, la raccolta manuale in cassette e l'accurata selezione delle uve danno vita ad un vino complesso ed elegante. Almeno quattro anni di maturazione in cantina, che prevedono anche un passaggio di 2 anni in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, ne completano il profilo gusto-olfattivo.

**Uvaggio:** Nerello Mascalese 90% - Nerello Cappuccio 10%

**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, nella seconda-terza settimana di ottobre.

**Macerazione:** a freddo per 24 ore

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

**Affinamento:** in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 24 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:** 13,5% vol.

**Alla vista:** rosso rubino tenue tendente al granato

**Al naso:** al naso rivela una grande complessità di aromi speziati e note di liquirizia, rosa canina, fiori e frutti secchi; un ampio profilo aromatico che si evolve ulteriormente nel bicchiere in eleganti sentori terziari.

**Al palato:** al palato si avverte tutta la vivacità di un'intatta freschezza e di un tannino morbido, ma non ancora pienamente domato; elegante, strutturato, armonico nel complesso e di lunga persistenza.

**Abbinamenti:** ottimo con formaggi di medio-lunga stagionatura, tagliatelle ai funghi, ragù di carni bianche, cacciagione da piuma, salsiccia di suino nero.

**Servire a:** 16-18°C