



NICOSIA

Nicosia - Classici

L'amore per la Sicilia e la sua antica tradizione vitivinicola; i valori di una famiglia la cui storia s'intreccia, da più di un secolo, con quella del vino siciliano; la valorizzazione delle più pregiate varietà autoctone e internazionali coltivate nell'isola e la costante ricerca di standard qualitativi sempre più elevati, in vigna e in cantina. Sono queste le ragioni che spiegano il successo dei Classici Nicosia, un'ampia gamma di vini a denominazione d'origine e monovarietali dall'eccellente rapporto qualità-prezzo, capace di rappresentare la grande varietà e la ricchezza della moderna enologia siciliana.



Nicosia

INSOLIA

IGT Terre Siciliane

Vitigni: Insolia (o Ansonica).

Grado Alcolico: 12,5% vol.

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: Aromatico con note di frutta esotica.

Gusto: Pieno, morbido e armonico.

Abbinamenti: Pesce, carni bianche, verdure grigliate, formaggi a pasta morbida.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Vinificazione: Le uve, dopo la diraspatura vengono sofficientemente pressate e poste a decantare a freddo per 48 ore; segue l'inoculo per l'avvio della fermentazione a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene stabilizzato e filtrato.

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