

NICOSIA

FALDE INSOLIA-VIOGNIER CARRICANTE

BIANCO • TERRE SICILIANE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Falde rappresenta la felice sintesi tra le due aree maggiormente vocate nella produzione vitivinicola della parte orientale dell'isola, grazie all'incontro tra due pregiati vitigni autoctoni e una varietà internazionale magnificamente adattatasi al clima siciliano. Nasce da uve Insolia e Viognier, coltivate su suoli collinari tendenzialmente sabbiosi, e da uve Carricante allevate in alta quota su terreni lavici, ricchi di minerali. Ne deriva un bianco dall'intenso bouquet fruttato e floreale, e dal gusto fresco, morbido e aromatico.

Vitigni Insolia 80% - Viognier 15%
Carricante 5%

Grado Alcolico 12,5% vol.

Vigneti

Terreni di medio impasto tendenzialmente argillosi.
Sistema di allevamento a spalliera.

Epoca vendemmia

Tra agosto e settembre.

Vinificazione

Le uve, attentamente selezionate, vengono sottoposte a criomacerazione per 24 ore, prima di subire una soffice pressatura; il succo così ottenuto, dopo circa 48 ore di decantazione statica, viene fatto fermentare per 2 settimane a temperatura controllata.

Affinamento

In vasche d'acciaio inox su fecce fini con frequenti batonnage, e poi circa 2 mesi in bottiglia.

Colore giallo paglierino brillante.

Profumo bouquet intenso e agrumato, con sentori floreali e note di frutta esotica.

Gusto fresco, sapido ed aromatico, di grande piacevolezza ed equilibrio.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, a tavola ben si abbina con crudità di pesce, carni bianche, verdure grigliate e formaggi freschi.

Temperatura di servizio 10-12°C



NOTE _____
