

NICOSIA

FALDE NERELLO MASCALESE SYRAH - FRAPPATO

ROSSO • 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 fra due pregiati vitigni autoctoni e una varietà internazionale magnificamente adattatasi al clima siciliano.

Blend di uve Nerello Mascalese coltivate in alta quota su suoli lavici, ricchi di minerali, e delle varietà Syrah e Frappato, provenienti da terreni collinari prevalentemente sabbiosi, presenta un aroma intenso di frutta rossa e spezie e un gusto armonioso e persistente.

Vitigni Nerello Mascalese 80%
Syrah 15% - Frappato 5%

Grado Alcolico 13% vol.

Vigneti

Terreni vulcanici ubicati sull'Etna tra i 600 e i 700 m s.l.m. per il Nerello Mascalese; terreni a tessitura sabbiosa posti a 200-250 m s.l.m. per il Syrah. Sistema di allevamento a spalliera.

Epoca vendemmia
Settembre.

Vinificazione

Le uve, attentamente selezionate, vengono poste a macerare e fermentare, dopo la diraspatura, per circa 10 giorni a temperatura controllata; la fermentazione malolattica viene svolta in vasche d'acciaio inox.

Affinamento

La maturazione del vino, che si svolge prevalentemente in acciaio, viene poi completata da un breve passaggio in barrique e da un ulteriore affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia.

Colore rosso rubino vivace con riflessi porpora.

Profumo di grande piacevolezza ed intensità, con note di frutta rossa e spezie.

Gusto intensamente fruttato anche al palato, rivela un ottimo equilibrio; coniuga bevibilità e persistenza.

Abbinamenti

Ottimo su carni grigliate, primi piatti saporiti, cibi speziati, salumi e formaggi.

Temperatura di servizio 16-18°C

NOTE _____

