

TENUTE NICOSIA

CONTRADA MONTE GORNA ETNA BIANCO BIOLOGICO



— TENUTE —
NICOSIA

BIANCO • ETNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Prodotto da uve autoctone Carricante e Catarratto coltivate sui terreni ricchi di minerali di contrada Monte Gorna, a circa 700 metri sul versante sudorientale dell'Etna, questo bianco biologico dal carattere unico presenta un delizioso bouquet di mela, pompelmo, biancospino e miele. Al palato si avvertono una spiccata freschezza e una grande mineralità, con retrogusto di nocciola e un peculiare richiamo di anice sul finale. Complesso ed elegante, è ideale con risotti ai crostacei, piatti di pesce, frittiture di mare e verdure in tempura..

Vitigni Carricante 80% - Catarratto 20%
Grado alcolico 13% vol.

Vigneti di Monte San Gorna
(Comune di Trecastagni, Etna Versante Sud-Est)

Altitudine: 650-750 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Est.

Microclima: clima mediamente temperato, con una piovosità media annua di circa 1.000 mm e forti escursioni termiche tra il giorno e la notte

Suoli: terreni composti da sabbie vulcaniche, molto ricchi di minerali.

Resa per ettaro: 60 quintali ca.

Piante per ettaro: 6.000 ca.

Sistema allevamento: contro-spalliera a cordone speronato.

Vendemmia

Raccolta a mano in cassette, intorno alla seconda settimana di ottobre.

Vinificazione

Le uve, selezionate con cura, vengono sottoposte a criomacerazione e pressatura soffice. Dopo 48 ore di decantazione statica, il succo fermenta in acciaio per 20-25 giorni a temperatura controllata (13-15°C).

Affinamento

In vasche d'acciaio inox su fecce fini, segue un breve passaggio in tonneaux d'acacia e un'ulteriore permanenza in bottiglia di 3-4 mesi.

Alla vista

Giallo paglierino con brillanti riflessi dorati.

Al naso

Complesso ed elegante con richiami di mela, pompelmo, biancospino e note mielate.

Al palato

Grande freschezza e mineralità con un peculiare retrogusto di anice.

Abbinamenti

Ottimo con risotti ai crostacei, pesce al cartoccio o alla griglia, frittura di mare, fiori di zucca ripieni in pastella.

Temperatura di servizio 10-12°C



NOTE _____
