

TENUTE NICOSIA

CONTRADA MONTE SAN NICOLÒ ETNA BIANCO BIOLOGICO



— TENUTE —
NICOSIA

BIANCO • ETNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Prodotto da uve autoctone Carricante, con l'aggiunta di una piccola percentuale di Minnella, provenienti dalle vigne di C.da Monte San Nicolò, situate intorno ai 550-600 metri sul versante sudorientale dell'Etna, questo bianco di grande espressività presenta un ampio bouquet di aromi floreali e agrumati, note di pera, uva spina e zenzero. In bocca rivela un gusto pieno e armonico, grande freschezza, mineralità e persistenza. Ben si abbina con pesci al sale o al cartoccio, crostacei, frittiture di mare, ma anche con formaggi morbidi, carni bianche e anatra all'arancia.

Vitigni Carricante 95% - Minnella 5%
Grado Alcolico 13% vol.

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

Altitudine: 550-600 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: spalliera a cordone speronato.

Vendemmia

Raccolta a mano in cassette, nella prima decade 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 con frequenti batonnage, e poi circa 3-4 mesi in bottiglia.

Alla vista

Colore giallo paglierino luminoso.

Al naso

Aroma intenso e complesso con un ampio ventaglio di aromi floreali, sentori agrumati, note di uva spina, pera e zenzero.

Al palato

Gusto pieno e armonico, di grande freschezza, mineralità e persistenza.

Abbinamenti

Ottimo con pesci in crosta di sale o al cartoccio, crostacei, frittiture di mare, ma anche in abbinamento con formaggi morbidi, carni bianche, anatra all'arancia, polpette in agrodolce.

Temperatura di servizio 10-12°C

NOTE _____

