



NICOSIA

Nicosia - Biovegan

Dedicati a chi segue uno stile di vita sano e naturale, e a tutti gli amanti del vino che hanno a cuore il rispetto dell'ambiente e della biodiversità, questi vini sono il frutto di un intenso lavoro di ricerca in vigna e in cantina. Prodotti impiegando esclusivamente sostanze di origine vegetale, presentano un basso contenuto in sol ti e recano in etichetta, a garanzia del consumatore, oltre alla certificazione di Vini Biologici, anche la certificazione BIO VEGAN di ICEA.



Biovegan **GRILLO** *IGT Terre Siciliane*

Da uve Grillo selezionate con cura nasce questo vino biologico e vegano, espressione autentica di una tra le più pregiate varietà autoctone siciliane. Di colore giallo paglierino brillante, ha un fragrante bouquet ricco di note floreali e agrumate, con richiami di macchia mediterranea. Al palato mostra grande freschezza e sapidità, e un gusto pieno e persistente.

Uvaggio: Grillo

Vigneti: terreni di medio impasto tendenzialmente argillosi; sistema di allevamento: guyot

Raccolta: manuale in cassette, tra agosto e settembre

Macerazione: in seguito alla diraspatura, le uve vengono sofficemente pressate; dopo 48 ore di decantazione statica

Fermentazione: per circa 15-20 giorni a temperatura controllata (15-18°C)

Affinamento: esclusivamente in acciaio, con una permanenza di circa 2 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 12,5% vol.

Alla vista: giallo paglierino brillante

Al naso: complesso, con note floreali e agrumate accompagnate da sentori di erbe aromatiche

Al palato: gusto fresco, sapido e persistente

Abbinamenti: ideale con verdure grigliate, insalate fresche e cibi vegetariani

Servire a: 10-12°C