



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 NERO D'AVOLA IGT Terre Siciliane

Da uve Nero d'Avola selezionate con cura nasce questo vino biologico e vegano, espressione autentica del principale vitigno autoctono siciliano. Colore intenso dai riflessi violacei, ha un aroma ricco con note di ciliegia, lampone e prugna. In bocca risulta morbido, strutturato e persistente.

Uvaggio: Nero d'Avola

Vigneti: terreni a tessitura sabbiosa ubicati a circa 200 m s.l.m.; sistema di allevamento: contro-spalliera a cordone speronato

Raccolta: manuale in cassette, in Settembre

Macerazione: per circa 10-15 giorni a temperatura controllata (22-24°C)

Fermentazione: per circa 10-15 giorni a temperatura controllata (22-24°C)

Affinamento: esclusivamente in acciaio, con una permanenza di 2-3 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13% vol.

Alla vista: rosso rubino con vivaci riflessi violacei

Al naso: fresche note di frutta rossa, come ciliegia e lampone, e un caratteristico aroma di prugna

Al palato: intensamente fruttato, morbido, di buona struttura e persistenza

Abbinamenti: cibi speziati, couscous di verdure, timballi di pasta e primi piatti al pomodoro, ed altri sapori tipici della cucina mediterranea

Servire a: 16-18°C