



NICOSIA

Nicosia - Falde

Blend a Indicazione Geografica Tipica Terre Siciliane che coniugano alla perfezione carattere e bevibilità. Un rosso e un bianco dai profumi immediati e dal gusto morbido e pieno, nati dall'unione tra i più noti vitigni autoctoni siciliani e due delle più pregiate varietà internazionali, ben adattatesi al territorio e al clima dell'Isola.



Falde

INSOLIA - VIOGNIER

IGT Terre Siciliane

Uno tra i più pregiati vitigni siciliani sposa una nobile varietà internazionale coltivata nell'Isola con esiti sorprendenti. Ne deriva un bianco dall'inteso bouquet fruttato e dal gusto fresco, morbido e aromatico.

Uvaggio: Insolia 80% - Viognier 20%

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

Raccolta: tra agosto e settembre

Macerazione: a freddo per 24 ore, prima di subire una soffice pressatura

Fermentazione: dopo 48 ore di decantazione statica, fermentazione per circa 20-25 giorni a temperatura controllata (15-18°C)

Affinamento: in vasche d'acciaio inox su fecce fini, poi circa 2 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 12,5% vol.

Alla vista: giallo paglierino brillante

Al naso: bouquet intenso e agrumato, con sentori floreali e note di frutta esotica

Al palato: fresco, sapido ed aromatico, di grande piacevolezza ed equilibrio

Abbinamenti: ideale come aperitivo, a tavola ben si abbina con crudità di pesce, carni bianche, verdure grigliate e formaggi freschi

Servire a: 10-12°C