



NICOSIA

Tenute Nicosia - Fondo Filara

I monovarietali e i vini a denominazione d'origine controllata della selezione Fondo Filara sono ottenuti dalle più pregiate varietà siciliane provenienti dalle aree più adatte per la loro coltivazione. Etna, Vittoria, Sicilia orientale e Sicilia occidentale: da ciascun territorio, il suo vino. Da ciascun vitigno, la sua espressione più autentica.



Fondo Filara

CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO

DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico

L'intensità del Nero d'Avola e la freschezza del Frappato danno vita a questo classico della Sicilia sudorientale, prodotto secondo i dettami di un rigido disciplinare. Il ricco profilo aromatico con sentori floreali e note di frutta rossa, unito a un gusto caldo, rotondo e armonico, crea un perfetto equilibrio tra persistenza e bevibilità.

Uvaggio: Nero d'Avola 60% - Frappato 40%

Vigneti: terreni a tessitura sabbiosa ubicati a circa 200 m s.l.m.; sistema di allevamento: contro-spalliera a cordone speronato per il Nero d'Avola, guyot per il Frappato

Raccolta: manuale in cassette, nella seconda metà di settembre

Macerazione e fermentazione: a temperatura controllata per circa 10-15 giorni (24-26°C)

Affinamento: prevalentemente in acciaio, segue passaggio di 5-6 mesi in barrique ed almeno 6 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13,5% vol.

Alla vista: colore rosso ciliegia

Al naso: ricco ed intenso con prevalenti note di frutta rossa e sentori floreali

Al palato: caldo e rotondo con una piacevole componente di tannini dolci

Abbinamenti: carni allo spiedo, selvaggina minuta, caponata di melanzane, cacio-cavallo Ragusano DOP di medio-lunga stagionatura

Servire a: 16-18°C