



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

NERO D'AVOLA *DOC Sicilia*

Da selezionate uve Nero d'Avola nasce questo monovarietale dal colore intenso e dal profumo ricco con note di amarena e spezie dolci. Il caratteristico aroma di frutta rossa matura si ritrova anche al palato, sostenuto da un'ottima struttura e persistenza.

Uvaggio: Nero d'Avola

Vigneti: terreni a tessitura sabbiosa ubicati a 200-250 m s.l.m.; sistema di allevamento: contro-spalliera a cordone speronato

Raccolta: manuale in cassette, in settembre

Macerazione: a freddo per 24 ore

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

Affinamento: prevalentemente in acciaio, segue passaggio di 5-6 mesi in barrique ed almeno 4 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13,5% vol.

Alla vista: colore rubino carico

Al naso: ricco ed intenso con prorompenti note di amarena e spezie dolci

Al palato: piacevolmente fruttato, caldo e corposo, con una morbida componente tannica

Abbinamenti: primi piatti con ragù di carne, cuscus di agnello, arrostiti e formaggi stagionati

Servire a: 16-18°