



# NICOSIA

## *Nicosia - Classici*

*L'amore per la Sicilia e la sua antica tradizione vitivinicola; i valori di una famiglia la cui storia s'intreccia, da più di un secolo, con quella del vino siciliano; la valorizzazione delle più pregiate varietà autoctone e internazionali coltivate nell'isola e la costante ricerca di standard qualitativi sempre più elevati, in vigna e in cantina. Sono queste le ragioni che spiegano il successo dei Classici Nicosia, un'ampia gamma di vini a denominazione d'origine e monovarietali dall'eccellente rapporto qualità-prezzo, capace di rappresentare la grande varietà e la ricchezza della moderna enologia siciliana.*



Nicosia

## **FRAPPATO** *IGT Terre Siciliane*

**Vitigni:** Frappato.

**Grado Alcolico:** 12,5% vol.

**Colore:** Rosso rubino con vivaci sfumature violacee.

**Profumo:** Caratteristico con note di frutta rossa, more e mirtilli.

**Gusto:** Armonico e succoso.

**Abbinamenti:** Pizza, formaggi freschi e salumi, piatti a base di pesce molto saporiti.

**Temperatura di servizio:** 14-16°C

**Vinificazione:** Le uve in seguito a pigiadiraspatura vengono poste a macerare e fermentare a temperatura controllata per circa 8-10 giorni. Il vino ottenuto svolge fermentazione malolattica in acciaio; segue stabilizzazione e filtrazione prima dell'imbottigliamento.

**Affinamento:** In vasche d'acciaio inox e 2 mesi in bottiglia.