



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

NERO D'AVOLA *IGT Terre Siciliane*

Vitigni: Nero d'Avola.

Grado Alcolico: 12,5% vol.

Colore: Rosso rubino intenso.

Profumo: Tipico con sentori di marasca e ciliegia.

Gusto: Fruttato, caldo e persistente.

Abbinamenti: Primi piatti con ragù di carne, arrosti e stufati, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°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 2-3 mesi in bottiglia.