



# 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.*



## Lenza di Munti **ETNA BIANCO** *DOC Etna*

“Lenza di Munti” L'Etna Bianco “Lenza di Munti” è un vino complesso e accattivante dall'intenso bouquet di fiori di campo, pompelmo e mela, che al palato rivela grande freschezza e sapidità. Blend di uve autoctone Carricante e Catarratto, coltivate sui terrazzamenti lavici di vigneti posti ad un'altitudine media di 720 m s.l.m., unisce all'eleganza, tipica dei vini d'alta quota, la spiccata mineralità derivante dalla sua origine vulcanica.

**Uvaggio:** Carricante 60% - Catarratto 40%

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

**Vigneti:** Terreni composti da sabbie vulcaniche, derivati dal disfacimento delle masse laviche, molto ricchi di minerali, posti ad un'altitudine media pari a 720 m s.l.m. con notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte. Sistema di allevamento: spalliera a cordone speronato.

**Raccolta:** a mano in cassette, intorno alla seconda settimana di ottobre.

**Macerazione:** a freddo per 24 ore (criomacerazione) prima di subire una soffice pressatura.

**Fermentazione:** dopo 48 ore di decantazione statica, fermentazione per circa 20-25 giorni alla temperatura controllata di 5-18°C.

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

**Colore:** giallo paglierino brillante.

**Profumo:** un intenso bouquet con note di fiori di campo, pompelmo e mela.

**Gusto:** palato fresco ed elegante, ottima struttura e grande mineralità.

**Abbinamenti:** ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti di pesce, sushi, frittiture di mare e verdure in tempura.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C.