

NICOSIA

# BIO VEGAN BIOPERLAGE

BIANCO FRIZZANTE • TERRE SICILIANE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Vitigni

Grillo e una piccola percentuale di Insolia

Grado Alcolico

12% vol.

---

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo

Fresco con note di frutta a polpa bianca, ananas e ortiche.

Gusto

Secco, armonico, rivela una spiccata sapidità e una grande freschezza, che viene esaltata dal delicato perlage.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, è ottimo anche a tavola in abbinamento con formaggi freschi, verdure alla griglia o in tempura, torte salate, insalate primaverili e passati di piselli, fave fresche o altri legumi.

Da provare anche con le tipiche 'panelle' siciliane, a base di farina di ceci.

Temperatura di servizio 6-8°C

---

Vinificazione

Le uve, attentamente selezionate, vengono poste a macerare per 24 ore a bassa temperatura; segue pressatura soffice e decantazione statica. Il succo così ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata. Il vino base che ne deriva viene travasato in serbatoi ermetici, dove, grazie all'aggiunta di lieviti selezionati, ha luogo una seconda fermentazione che conferisce al vino il delicato perlage.

Affinamento

Esclusivamente in vasche d'acciaio inox.

NOTE

---

---

---



# NICOSIA

