



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

ETNA BIANCO

DOC Etna

Prodotto con uve autoctone Carricante e Catarratto coltivate ad alta quota sui suoli vulcanici dell'Etna, questo bianco dalle caratteristiche uniche ha colore giallo paglierino brillante e un delizioso bouquet di mela, pompelmo, biancospino e miele. Al palato si avverte una straordinaria freschezza, accompagnata da note minerali e da un'attraente retrogusto di nocciola, con un peculiare richiamo di anice sul finale.

Uvaggio: Carricante 60% - Catarratto 40%

Vigneti: terreni composti da sabbie vulcaniche, derivati dal disfacimento delle masse laviche, molto ricchi di minerali, posti ad un'altitudine che va dai 700 ai 750 m s.l.m. con notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte; sistema di allevamento: contro-spalliera a cordone speronato

Raccolta: manuale in cassette, nella seconda settimana di ottobre

Macerazione: a freddo per 24 ore, prima di subire una soffice pressatura

Fermentazione: dopo 48 ore di decantazione statica, fermentazione per circa 20-25 giorni a temperatura controllata (13-15°C)

Affinamento: in vasche d'acciaio inox su fecce fini, segue un breve passaggio in tonneau d'acacia e un'ulteriore permanenza in bottiglia di 3-4 mesi

Grado alcolico: 13% vol.

Alla vista: giallo paglierino con brillanti riflessi dorati

Al naso: complesso ed elegante con richiami di mela, pompelmo, biancospino e note mielate

Al palato: grande freschezza e mineralità con un peculiare retrogusto di anice

Abbinamenti: ottimo con risotti ai crostacei, pesce al cartoccio o alla griglia, frittura di mare, fiori di zucca ripieni in pastella

Servire a: 10-12°C