



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 ROSSO

DOC Etna

Prodotto con pregiate uve autoctone Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio coltivate ad alta quota sui suoli vulcanici dell'Etna, questo vino di grande mineralità e complessità aromatica ha un profilo olfattivo ricco di note di frutta rossa, erbe, spezie e liquirizia. Al palato mostra grande equilibrio, con tannini levigati e un lungo finale balsamico.

Uvaggio: Nerello Mascalese 80% - Nerello Cappuccio 20%

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-terza settimana di ottobre

Macerazione: per circa 10-15 giorni

Fermentazione: temperatura controllata (24-26°C)

Affinamento: prevalentemente in acciaio, il 50% del vino matura per 5-6 mesi in barrique ed altri 3-4 mesi in botte grande; l'affinamento è completato da un'ulteriore maturazione di almeno 6 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13% vol.

Alla vista: rosso rubino tendente ad assumere riflessi granati con l'invecchiamento

Al naso: espressivo ed elegante con note di frutta rossa, erbe, spezie e liquirizia

Al palato: caldo, robusto e persistente con un piacevole retrogusto balsamico

Abbinamenti: primi piatti con sughi saporiti, carni alla griglia, arrostiti, selvaggina e formaggi semi-stagionati

Servire a: 16-18°C