



# 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

## **FRAPPATO BIO VEGAN** *DOC Sicilia*

Da un antico vitigno tipico della Sicilia sudorientale nasce questo vino che colpisce per la fragrante piacevolezza dei suoi profumi di frutta rossa fresca, more e mirtilli, mentre al palato si distingue per vivacità e morbidezza.

**Uvaggio:** Frappato

**Vigneti:** terreni a tessitura sabbiosa ubicati a 200-250 m s.l.m.; sistema di allevamento: guyot

**Raccolta:** manuale in cassette, in settembre

**Macerazione:** a freddo per 24 ore

**Fermentazione:** per circa 10-15 giorni a temperatura controllata (22-24°C)

**Affinamento:** in vasche d'acciaio inox e 1-2 mesi in bottiglia

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

**Alla vista:** rosso rubino con vivaci riflessi violacei

**Al naso:** vivace con fragranti note di frutta rossa fresca e frutti di bosco, dalle more ai mirtilli

**Al palato:** fresco, fruttato e morbido

**Abbinamenti:** ottimo con piatti di pasta al pomodoro e verdure in agrodolce, o con la classica pizza napoletana; può rivelarsi anche una valida alternativa ai vini bianchi per accompagnare piatti di pesce particolarmente saporiti

**Servire a:** 13-15°C