



# 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

# GRILLO BIOLOGICO

## DOC Sicilia

Un bianco accattivante prodotto vinificando in purezza selezionate uve Grillo, varietà autoctona siciliana tra le più pregiate. Colore giallo paglierino intenso, esprime al naso fragranti note fruttate e aromi di macchia mediterranea, come menta e ortica. In bocca rivela grande freschezza e un gusto pieno, e colpisce per la sua caratteristica impronta salina e l'ottima persistenza.

**Uvaggio:** Grillo

**Vigneti:** terreni di medio impasto tendenzialmente argillosi; sistema di allevamento: guyot

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

**Macerazione:** a freddo per 12 ore, prima di subire una soffice pressatura

**Fermentazione:** dopo 48 ore di decantazione statica, fermentazione per circa 20-25 giorni a temperatura controllata (15-18°C)

**Affinamento:** in vasche d'acciaio inox su fecce fini, segue una permanenza di 2-3 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Alla vista:** giallo paglierino intenso

**Al naso:** note fruttate e profumi accattivanti erbe aromatiche, menta e ortica

**Al palato:** fresco, morbido, di grande sapidità e persistenza

**Abbinamenti:** crostacei, specialità di pesce, piatti a base di verdure, formaggi freschi e molli

**Servire a:** 10°-12°C