



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

NERELLO MASCALESE *DOC Sicilia*

L'altitudine dei vigneti e la straordinaria ricchezza di minerali dei terreni vulcanici dell'Etna conferiscono a questo Nerello Mascalese in purezza una notevole complessità gusto-olfattiva. Al naso spiccano sentori di erbe aromatiche e spezie, accompagnati da note di ciliegia e frutta rossa, mentre in bocca si avverte grande eleganza, struttura ed equilibrio, assieme ad una peculiare carica minerale.

Uvaggio: Nerello Mascalese

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 a temperatura controllata (24-26°C)

Fermentazione: per circa 10-15 giorni a temperatura controllata (24-26°C)

Affinamento: prevalentemente in acciaio, il 30% 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 4-5 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13% vol.

Alla vista: rosso rubino con riflessi vivaci

Al naso: complesso ed elegante con profumi di erbe aromatiche e liquirizia

Al palato: caldo e strutturato con lungo finale balsamico

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

Servire a: 16-18°C