



NICOSIA

Nicosia - Hyblà

Nell'estrema punta meridionale della penisola italiana, nel cuore di un'area storicamente vocata nella produzione di grandi vini rossi nasce il Cerasuolo di Vittoria DOCG. Hybla è un'interpretazione nuova di questo rosso tipico della Sicilia sudorientale, vino dalle nobili origini risalenti ai primi del Seicento, quando i Conti di Modica fondarono, in territorio ibleo, la città di Vittoria. Blend di Nero d'Avola e Frappato, coniuga perfettamente intensità e freschezza, eleganza e bevibilità.



Hybla

CERASUOLO DI VITTORIA *DOCG Cerasuolo di Vittoria*

Hybla è un'interpretazione nuova del Cerasuolo di Vittoria DOCG, rosso dalle antiche e nobili origini. Blend di Nero d'Avola e Frappato, presenta un bel colore rosso ciliegia e un aroma ricco di frutta rossa e richiami floreali. Il suo gusto morbido e pieno si abbina alla perfezione con i sapori tipici della cucina mediterranea.

Uvaggio: Nero d'Avola 60% - Frappato 40%

Vigneti: terreni a tessitura sabbiosa ubicati a 200-250 m s.l.m.; sistema di allevamento: contro-spalliera a cordone speronato per il Nero d'Avola, guyot per il Frappato

Raccolta: manuale in cassette, nella seconda metà di settembre

Macerazione: a freddo per 24 ore

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

Affinamento: prevalentemente in acciaio, segue breve passaggio in tonneaux e una maturazione di almeno 6 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13,5% vol.

Alla vista: colore rosso ciliegia con vivaci riflessi violacei

Al naso: intensamente fruttato con prevalenti note di lamponi e more

Al palato: morbido, equilibrato e di buona struttura

Abbinamenti: gustosi primi piatti, carni grigliate, salumi e formaggi semi-stagionati, ben si abbina con molti piatti tipici della cucina mediterranea

Servire a: 16-18°C