



# NICOSIA

## *Nicosia - Classici*

*L'amore per la Sicilia e la sua antica tradizione vitivinicola; i valori di una famiglia la cui storia s'intreccia, da più di un secolo, con quella del vino siciliano; la valorizzazione delle più pregiate varietà autoctone e internazionali coltivate nell'isola e la costante ricerca di standard qualitativi sempre più elevati, in vigna e in cantina. Sono queste le ragioni che spiegano il successo dei Classici Nicosia, un'ampia gamma di vini a denominazione d'origine e monovarietali dall'eccellente rapporto qualità-prezzo, capace di rappresentare la grande varietà e la ricchezza della moderna enologia siciliana.*



Lenza di Munti

## **ETNA ROSSO**

*DOC Etna*

L'Etna Rosso "Lenza di Munti" è un vino di grande personalità e complessità, dal profumo ricco di frutta rossa, erbe aromatiche e spezie; in bocca è robusto, armonico e persistente. Blend di uve autoctone Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, coltivate sui terrazzamenti lavici di vigneti posti ad un'altitudine media di 720 m s.l.m., unisce all'eleganza, tipica dei vini d'alta quota, la spiccata mineralità derivante dalla sua origine vulcanica.

**Uvaggio:** Nerello Mascalese 80% - Nerello Cappuccio 20%

**Grado alc.:** 13% vol.

**Vigneti:** Terreni composti da sabbie vulcaniche, derivati dal disfacimento delle masse laviche, molto ricchi di minerali, posti ad un'altitudine media pari a 720 m s.l.m. con notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte. Sistema di allevamento: spalliera a cordone speronato.

**Raccolta:** a mano in cassette, tra la seconda e la terza settimana di ottobre.

**Macerazione:** a freddo per 24 ore (criomacerazione).

**Fermentazione:** in vasche d'acciaio inox per circa 10-15 giorni alla temperatura controllata di 22-24°C.

**Affinamento:** prevalentemente in acciaio, il vino matura 3-4 mesi in tonneau e altri 5-6 mesi in bottiglia.

**Colore:** rosso rubino brillante.

**Profumo:** naso complesso ed intenso con sentori floreali e note di frutta rossa.

**Gusto:** vivace e morbido in bocca, mostra grande mineralità e un intenso finale fruttato.

**Abbinamenti:** ottimo con salumi e formaggi semi-stagionati, primi piatti saporiti, carni arrosto e alla griglia.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C.