



# 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.*



Nicosia

## **GRILLO**

*IGT Terre Siciliane*

**Vitigni:** Grillo.

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

**Colore:** Giallo paglierino intenso.

**Profumo:** Fresco e fruttato con note di ortica e menta.

**Gusto:** Sapido, di buona struttura e persistenza.

**Abbinamenti:** Piatti di mare, pesce crudo e crostacei.

**Temperatura di servizio:** 10-12°C

**Vinificazione:** Le uve, dopo la diraspatura vengono sofficientemente pressate e poste a decantare a freddo per 48 ore; segue l'inoculo per l'avvio della fermentazione a temperatura controllata. Il vino ottenuto viene stabilizzato e filtrato.

**Affinamento:** In vasche d'acciaio inox e circa 2 mesi in bottiglia.