

TENUTE NICOSIA

# CONTRADA MONTE SAN NICOLÒ ETNA ROSSO

ROSSO • ETNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

— TENUTE —  
NICOSIA

Dalle sole uve autoctone di Nerello Mascalese provenienti da antiche viti allevate ad alberello in contrada Monte San Nicolò, a 550-600 metri sul versante sudorientale dell'Etna, nasce questo rosso di grande personalità e concentrazione aromatica. Al naso presenta note di frutta rossa, ribes, ciliegia sotto spirito e spezie dolci, mentre al palato rivela tannini ben levigati e un gusto caldo e succoso. Vino di ottima struttura, armonia e persistenza, è ideale per accompagnare primi piatti al ragù, cacciagione, salumi e formaggi stagionati.

|                |                        |
|----------------|------------------------|
| Vitigni        | Nerello Mascalese 100% |
| Grado Alcolico | 13% vol.               |

Vigneti di Monte San Nicolò  
(Comune di Trecastagni, Etna Versante Sud-Est)

Altitudine: 550-600 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Est.

Microclima: clima mediamente temperato, con una piovosità media annua di circa 1.000 mm e forti escursioni termiche tra il giorno e la notte

Suoli: terreni composti da sabbie vulcaniche, molto ricchi di minerali.

Resa per ettaro: 60 quintali ca.

Piante per ettaro: 6.000 ca.

Sistema allevamento: alberello.

Vendemmia

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

Vinificazione

Le uve attentamente selezionate, dopo la diraspatura, sono sottoposte a macerazione e fermentazione per circa 10-15 giorni a temperatura controllata (24-26°C).

Affinamento

Avviene prevalentemente in acciaio, con il 50% del vino che matura per 5-6 mesi in barrique di rovere francese e altri 4 mesi circa in tonneaux.

Alla vista

Rosso rubino tendente ad assumere riflessi granati con l'invecchiamento.

Al naso

Aroma concentrato ed elegante, con note di frutta rossa matura, ribes, ciliegia sotto spirito e spezie dolci.

Al palato

Caldo, morbido, succoso, di grande armonia e lunga persistenza.

Abbinamenti

Ottimo con primi piatti al ragù, arrostiti, cacciagione, salumi e formaggi di media o lunga stagionatura.

Temperatura di servizio 16-18°C



NOTE \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_