

TENUTE NICOSIA

CONTRADA MONTE GORNA ETNA ROSSO BIOLOGICO



— TENUTE —
NICOSIA

ROSSO • ETNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Prodotto con uve autoctone Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio coltivate sui terreni ricchi di minerali di contrada Monte Gorna, a circa 700 metri sul versante sudorientale dell'Etna, questo vino biologico di notevole complessità aromatica ha un profilo olfattivo ricco di note di frutta rossa, erbe, spezie e liquirizia. Al palato mostra grande equilibrio, con tannini levigati e un lungo finale balsamico. Espressivo ed elegante, è ottimo da abbinare a primi piatti con sughi saporiti, selvaggina, carni alla griglia e formaggi semi-stagionati.

Vitigni Nerello Mascalese 80% - Nerello Cappuccio 20%
Grado alcolico 13% vol.

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

Altitudine: 650-750 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: contro-spalliera a cordone speronato.

Vendemmia

Raccolta a mano in cassette, tra 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 5-6 mesi circa in botte grande; l'affinamento è completato da un'ulteriore maturazione di almeno 6 mesi in bottiglia.

Alla vista

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

Al naso

Espressivo ed elegante con note di frutta rossa, erbe, chiodi di garofano e liquirizia.

Al palato

Caldo, robusto e persistente.

Abbinamenti

Ottimo con primi piatti con sughi saporiti, carni alla griglia, arrosti, selvaggina e formaggi semi-stagionati.

Temperatura di servizio 16-18°C

NOTE

