



NICOSIA

Nicosia - Falde

Blend a Indicazione Geografica Tipica Terre Siciliane che coniugano alla perfezione carattere e bevibilità. Un rosso e un bianco dai profumi immediati e dal gusto morbido e pieno, nati dall'unione tra i più noti vitigni autoctoni siciliani e due delle più pregiate varietà internazionali, ben adattatesi al territorio e al clima dell'Isola.



Falde

NERO D'AVOLA - SYRAH *IGT Terre Siciliane*

Il principale vitigno autoctono siciliano sposa una pregiata varietà internazionale perfettamente adattata al clima e al territorio dell'Isola. Il risultato è un aroma ricco di frutta rossa e spezie, e un gusto morbido e persistente.

Uvaggio: Nero d'Avola 80% - Syrah 20%

Vigneti: terreni di medio impasto tendenzialmente argillosi; sistema di allevamento a spalliera; sistema di allevamento: contro-spalliera a cordone speronato

Raccolta: in Settembre

Macerazione: a freddo per 24 ore

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

Affinamento: in vasche d'acciaio inox, poi circa 3-4 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13% vol.

Alla vista: rosso rubino con vivaci riflessi porpora.

Al naso: ricco ed intenso con note di frutta rossa e spezie.

Al palato: intensamente fruttato anche al palato, dove emergono grande morbidezza ed equilibrio; coniuga bevibilità e persistenza.

Abbinamenti: carni grigliate, primi piatti saporiti, cibi speziati, salumi e formaggi

Servire a: 16-18°C