



# NICOSIA

## *Tenute Nicosia - Fondo Filara*

*I monovarietali e i vini a denominazione d'origine controllata della selezione Fondo Filara sono ottenuti dalle più pregiate varietà siciliane provenienti dalle aree più adatte per la loro coltivazione. Etna, Vittoria, Sicilia orientale e Sicilia occidentale: da ciascun territorio, il suo vino. Da ciascun vitigno, la sua espressione più autentica.*



Fondo Filara

## **NERELLO MASCALESE** *DOC Sicilia*

L'altitudine dei vigneti e la straordinaria ricchezza di minerali dei terreni vulcanici dell'Etna conferiscono a questo Nerello Mascalese in purezza una notevole complessità gusto-olfattiva. Al naso spiccano sentori di erbe aromatiche e spezie, accompagnati da note di ciliegia e frutta rossa, mentre in bocca si avverte grande eleganza, struttura ed equilibrio, assieme ad una peculiare carica minerale.

**Uvaggio:** Nerello Mascalese

**Vigneti:** terreni composti da sabbie vulcaniche, derivati dal disfacimento delle masse laviche, molto ricchi di minerali, posti ad un'altitudine che va dai 700 ai 750 m s.l.m. con notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte; sistema di allevamento: contro-spalliera a cordone speronato

**Raccolta:** manuale in cassette, nella seconda-terza settimana di ottobre

**Macerazione:** per circa 10-15 giorni a temperatura controllata (24-26°C)

**Fermentazione:** per circa 10-15 giorni a temperatura controllata (24-26°C)

**Affinamento:** prevalentemente in acciaio, il 30% del vino matura per 5-6 mesi in barrique ed altri 3-4 mesi in botte grande; l'affinamento è completato da un'ulteriore maturazione di 4-5 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:** 13% vol.

**Alla vista:** rosso rubino con riflessi vivaci

**Al naso:** complesso ed elegante con profumi di erbe aromatiche e liquirizia

**Al palato:** caldo e strutturato con lungo finale balsamico

**Abbinamenti:** formaggi semi-stagionati, primi piatti saporiti, carni alla griglia e arrostiti

**Servire a:** 16-18°C