



NICOSIA

Nicosia - Specialità

Le specialità di Cantine Nicosia, con i loro profumi intensi e raffinati ci raccontano del sole, della generosa natura della Sicilia e delle sue antiche tradizioni enologiche, sono l'ideale da degustare in occasioni particolari. I dolci liquorosi nati da uve Zibibbo e Malvasia, ideali come vini da meditazione, ma ottimi anche da degustare a fine pasto. E i vini frizzanti, e spumanti, che colpiscono per la fragranza dei profumi e la piacevole freschezza. Ottimi sia come aperitivo che 'a tutto pasto', o per chi vuole brindare all'insegna del vino siciliano.



Nicosia **JUCULANO CATARRATTO** *Frizzante IGT Terre Siciliane*

"Juculano", ossia giocoso, esuberante, vivace. Bianco dal delicato perlage, di grande versatilità, è prodotto con uve Catarratto, la varietà a bacca bianca più diffusa in Sicilia. È ottimo sia come aperitivo che per accompagnare piatti di mare, crostacei, molluschi, frittura di pesce e verdure in tempura.

Uvaggio: Catarratto

Vigneti: terreni di medio impasto tendenzialmente argillosi; sistema di allevamento: guyot

Raccolta: manuale in cassette, in settembre

Macerazione: le uve sono poste a macerare a freddo per 24 ore; il succo, ottenuto con pressatura soffice, viene fatto fermentare e poi travasato in serbatoi ermetici, dove ha luogo la trasformazione naturale degli zuccheri residui in CO2 e la conseguente formazione di un leggero perlage

Fermentazione: le uve sono poste a macerare a freddo per 24 ore; il succo, ottenuto con pressatura soffice, viene fatto fermentare e poi travasato in serbatoi ermetici, dove ha luogo la trasformazione naturale degli zuccheri residui in CO2 e la conseguente formazione di un leggero perlage

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

Grado alcolico: 12% vol.

Alla vista: giallo paglierino con riflessi brillanti

Al naso: bouquet intenso con sentori floreali e note di frutta a polpa bianca

Al palato: fresco, fruttato e accattivante con un piacevole retrogusto di mandorla

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si sposa molto bene con piatti di mare, crostacei e molluschi, pesce fritto e verdure in tempura

Servire a: 8-10°C