



NICOSIA

Tenute Nicosia - Riserve Monte Gorna

Dai filari adagiati sui pendii del vigneto di Monte Gorna, uno dei tanti conetti vulcanici spenti che circondano il borgo di Trecastagni, provengono le uve di questo Etna Bianco dalle caratteristiche uniche, che trova la sua cifra distintiva nella mineralità tipica del territorio etneo. Quattro anni di maturazione in cantina, con un passaggio di 12 mesi in barrique di rovere francese, ne completano il profilo gusto-olfattivo.

Riserve Monte Gorna

ETNA BIANCO

DOC Etna



In questo bianco dal lungo affinamento, prodotto con le migliori uve dei vigneti di Monte Gorna, prevalente è la varietà Carricante, che proprio nel versante sudorientale del vulcano trae le sue origini. Le basse rese, la raccolta manuale in cassette e l'accurata selezione delle uve danno vita ad un bianco di grande eleganza, che trova la sua cifra distintiva nella mineralità tipica del terroir etneo. Quattro anni di maturazione in cantina, che prevedono anche un passaggio di 12 mesi in barrique di rovere francese, ne completano il profilo gusto-olfattivo.

Uvaggio: Carricante 80% - Catarratto 20%

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, seconda settimana di ottobre

Macerazione: a freddo per 24 ore

Fermentazione: 3 settimane alla temperatura di 22°C circa

Affinamento: in acciaio su fecce fini con frequenti batonnage, passaggio in barrique di rovere francese per almeno 12 mesi ed ulteriore permanenza di circa un anno in bottiglia

Grado alcolico: 13% vol.

Alla vista: giallo dorato brillante

Al naso: complesso ed elegante con profumi di camomilla e fiori di ginestra, note di pera e mela cotogna, crema pasticcera e sentori mielati.

Al palato: ingresso morbido ed elegante, gusto armonico sostenuto da una buona sapidità di origine minerale e da un'ottima spalla acida che lascia intravedere una notevole longevità

Abbinamenti: grande versatilità negli abbinamenti. Ottimo sia con piatti a base di crostacei e pesci di una certa grassezza, come cernia e ricciola, sia in abbinamento con arrosti di cacciagione. Da provare anche su formaggi molli e a crosta fiorita

Servire a: 12-14°C