



# NICOSIA

## *Tenute Nicosia - Sosta Tre Santi*

*Collezione esclusiva di rossi dal lungo affinamento e spumanti metodo classico prodotti, in edizione limitata, con le sole uve provenienti dai 'Cru' delle tenute di Monte Gorna e Contrada Bonincontro. Il nome Sosta Tre Santi è un tributo a Trecastagni, antico borgo dove sorge la casa vinicola, e ai suoi santi protettori Alfio, Cirino e Filadelfo, che nel loro viaggio verso il martirio fecero sosta nella cittadina dove ancor oggi viene loro riservata una grande devozione..*



Sosta Tre Santi

## **ETNA BRUT**

*Spumante DOC Etna*

Le uve Nerello Mascalese, coltivate ad alta quota sul terreno vulcanico, si rivelano una base ideale per la produzione di spumanti metodo classico. Il Sosta Tre Santi Etna DOC Brut è il frutto di un lungo e accurato processo produttivo. Sono necessari almeno 24 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia per arrivare a produrre uno spumante capace di rappresentare, in maniera autentica, le caratteristiche uniche del Nerello e del terroir etneo.

**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, tra fine settembre e inizio ottobre

**Affinamento:** almeno 24 mesi sui lieviti in bottiglia

**Perlage:** fine e persistente

**Metodo di produzione:** metodo classico, con pressatura soffice delle uve, fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata per 3 settimane e successiva rifermentazione in bottiglia

**Grado alcolico:** 12% vol.

**Alla vista:** giallo paglierino

**Al naso:** complesso ed elegante con note fruttate e floreali, e sentori tipici di crosta di pane e lievito

**Al palato:** in bocca spicca una grande mineralità e una notevole spalla acida

**Abbinamenti:** 6-8°C