



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

NERELLO MASCALESE *IGT Sicilia*

Sosta Tre Santi Nerello Mascalese è il 'Cru' dell'Etna firmato Tenute Nicosia: un rosso dal lungo affinamento frutto delle migliori uve provenienti dai vigneti di Monte Gorna. Prodotto in serie limitata, rappresenta la più alta espressione della passione per l'enologia e dell'amore per il vino che, da più di cento anni, ispirano il lavoro della famiglia Nicosia.

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: a freddo per 24 ore

Fermentazione: a contatto con le bucce per 3 settimane alla temperatura di 22°C circa

Affinamento: in barrique di rovere francese per 12 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13,5% vol.

Alla vista: rosso rubino tendente ad assumere riflessi granati con l'invecchiamento

Al naso: intenso e speziato con eleganti note di frutta rossa ed erbe aromatiche e spiccati sentori balsamici

Al palato: elegante, pieno e armonico, di grande persistenza

Abbinamenti: ottimo su carni rosse, salumi e formaggi a lunga stagionatura

Servire a: 16-18°C