



NICOSIA

Nicosia - Vulkà

Vulkà Etna Doc nasce come interpretazione autentica di ciò che il vulcano rappresenta, da sempre, per chi vive all'ombra del suo inconfondibile pro lo: natura potente e forza rigeneratrice. Un'energia vitale che si ritrova in questi vini dalla vibrante mineralità, a cui l'origine vulcanica e l'altitudine dei vigneti conferiscono carattere, eleganza e uno stile unico.



Vulkà

ETNA ROSSO

DOC Etna

Vulkà Etna Rosso, blend di Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, è un'interpretazione autentica del terroir etneo, ma capace di coniugare eleganza e bevibilità. L'energia vitale dell'Etna si ritrova in questo vino a cui l'origine vulcanica e l'altitudine dei vigneti conferiscono grande mineralità e un carattere straordinario.

Uvaggio: Nerello Mascalese 80% - Nerello Cappuccio 20%

Vigneti: terreni composti da sabbie vulcaniche, derivati dal disfacimento delle masse laviche, molto ricchi di minerali, posti ad un'altitudine che va dai 650 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: per circa 10-15 giorni a temperatura controllata (22-24°C)

Affinamento: prevalentemente in acciaio, poi breve passaggio in tonneau e infine 5-6 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13% vol.

Alla vista: rosso rubino vivace

Al naso: ampio profilo aromatico con sentori floreali e note di frutta rossa e spezie

Al palato: grande mineralità ed equilibrio, con tannini levigati che conferiscono rotondità ad un rosso di buona struttura, dal lungo finale fruttato

Abbinamenti: ideale con gustosi primi piatti, carni arrosto e formaggi semi-stagionati, ma ben s'abbina anche con piatti di pesce particolarmente saporiti

Servire a: 16-18°C