ACQUISTATO IL .....

Bio Vegan "Bioperlage"

Piacevolmente mosso, da uve biologiche



Come tutti i vini della linea Bio Vegan di Cantina Nicosia, anche questo Grillo frizzante ha una doppia certificazione: Biologico e BIO VEGAN. In etichetta è indicato come un IGT Terre Siciliane. Nel calice si presenta con una veste fresca e briosa. Un vino piacevolmente mosso, prodotto con uve biologiche, ideale come aperitivo. Ma basta assaggiarlo per scoprire che questo Grillo siciliano può essere anche un fantastico compagno per piatti vegetariani e più in generale con specialità della cucina mediterranea. La raccolta è manuale in cassette e si svolge in settembre. La vinificazione dei vini base avviene in vasche d'acciaio inox. Poi si passa in autoclave dove ha luogo una seconda fermentazione che conferisce al vino il suo delicato perlage. Giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso si rivela fresco e agrumato, con note di fiori bianchi ed erbe aromatiche. In bocca, invece, è piacevolmente secco, armonico, dotato di una spiccata sapidità e una grande freschezza.

Chissà se nel 1898, quando Francesco Nicosia, bisnonno dell'attuale proprietario, decise di aprire la sua prima bottega di vino a Trecastagni, già sapeva che l'Etna sarebbe un giorno divenuto simbolo stesso del vino di qualità in Sicilia. Probabilmente lo sperava. Del resto gia? allora il vino etneo era conosciuto e apprezzato in tutta Europa per la sua forza minerale e la sua vulcanica personalita?. Da quelle fortunate origini, all'attuale management il percorso è stato lungo ma coerente. Oggi l'azienda è affidata alle mani di Carmelo Nicosia che ha puntato tutto sulla riqualificazione dell'azienda, investendo nell'ampliamento e ristrutturazione dei vigneti, oltre che nella costruzione di una moderna cantina di trasformazione. Oggi Cantine Nicosia e? un'azienda dinamica, moderna ed efficiente, capace di guardare al futuro nel pieno rispetto della tradizione, grazie a uno staff giovane ma preparato. Vitigni autoctoni e varieta? internazionali ben adattate al clima della Sicilia, convivono per dar vita a vini di grande personalità, prodotti nel pieno rispetto dell'ambiente. La sede della cantina è rimasta a Trecastagni, mentre buona parte dei vigneti aziendali si trovano poco distante, ai piedi di Monte Gorna, uno dei tanti crateri spenti dell'Etna. L'azienda, inoltre, possiede vasti terreni a Vittoria, nel Ragusano, zona di produzione del Cerasuolo DOCG, e gestisce direttamente ampie estensioni di vigneto nel resto della Sicilia.

La Vigna

Terreno	Sabbiosi
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 90%, Insolia 10%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Le uve, attentamente selezionate, vengono poste a macerare per 24 ore a bassa temperatura; segue pressatura soffice e decantazione statica. Il succo così ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata. Il vino base che ne deriva viene travasato in serbatoi ermetici, dove, grazie all'aggiunta di lieviti selezionati, ha luogo una seconda fermentazione che conferisce al vino il delicato perlage.
Sensazioni	Colore Giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo Fresco con note di frutta a polpa bianca, ananas e ortiche. Gusto Secco, armonico, rivela una spiccata sapidità e una grande freschezza, che viene esaltata dal delicato perlage.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821