ACQUISTATO IL .....

Bio Vegan Nero d'Avola DOC 2020 2020

Morbido, strutturato e persistente



Bio Vegan è una linea di vini, profondamente territoriali, frutto di un intenso lavoro di ricerca, in vigna e in cantina. Sono vini prodotti impiegando esclusivamente sostanze di origine vegetale, con un basso contenuto in solfiti e una doppia certificazione: Biologici e BIO VEGAN. Questo, per esempio, è figlio di uve Nero d'Avola in purezza, selezionate con cura in vigneti che affondano le radici in terreni che si trovano a circa 200 metri sul livello del mare. Raccolte rigorosamente a mano e accuratamente riposte in cassette, le uve vengono portate velocemente in cantina per essere trasformate prima che possano deteriorarsi. Siamo a settembre e in Sicilia il caldo può essere ancora molto intenso. Dopo la vinificazione, accurata e a temperatura controllata, il vino viene fatto maturare esclusivamente in acciaio e, prima di essere messo in commercio, viene lasciato riposare per altri 2-3 mesi in bottiglia. Nasce così un rosso caratterizzato da un bel colore intenso, dai riflessi violacei. Al naso rivela un profumo ricco, con note ben riconoscibili di ciliegia, lampone e prugna. In bocca, invece, è morbido, strutturato e persistente.

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	Terreni a tessitura sabbiosa
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'Avola 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve, attentamente selezionate, vengono poste a macerare e fermentare per circa 10 giorni a temperaura controllata. La fermentazione malolattica viene svolta in vasche di acciaio inox
Sensazioni	Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo Ricco con sentori di ciliegia, lampone e prugna. Gusto Fruttato, morbido, strutturato e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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