



ACQUISTATO IL

"Lenza di Munti 720 slm" Etna Rosso DOC 2024

2024

Un vino dalla personalità vulcanica



Svinando

Un vino dalla personalità vulcanica. Del resto cosa ci si può aspettare di diverso da un Etna Rosso? Lenza di Munti di Cantine Nicosia e? un vino dotato di una grande personalità? e complessità?. Blend di uve autoctone, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, coltivate sui terrazzamenti lavici di vigneti in quota, unisce all'eleganza dei vini di montagna la spiccata mineralità? derivante dalla sua origine vulcanica. Affinato prevalentemente in acciaio, questo rosso matura per circa 4 mesi in tonneau e riposa in bottiglia per almeno altri 6 mesi prima di essere messo in commercio. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino brillante. Al naso si rivela decisamente complesso, con sentori floreali e note che richiamano in modo netto la frutta rossa. In bocca, invece, stupisce per la sua fresca vivacità. Morbido e minerale, gode di un lungo e intenso finale fruttato.

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 già? allora il vino etneo era conosciuto e apprezzato in tutta Europa per la sua forza minerale e la sua vulcanica personalità?. 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 varietà? 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 DCOG, e gestisce direttamente ampie estensioni di vigneto nel resto della Sicilia.

La Vigna

Terreno Terreni composti da sabbie vulcaniche, derivati dal disfacimento delle masse laviche, molto ricchi di minerali, situati Sul versante sudorientale dell'Etna, ad un'altitudine media pari a 720 m s.l.m. con notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Esposizione Sud Est

Allevamento spalliera a cordone speronato

Densità imp. 6000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Sicilia

Uve Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Macerazione: a freddo per 24 ore (criomacerazione). Fermentazione: in vasche d'acciaio inox per circa 10-15 giorni alla temperatura controllata di 22-24°C. Affinamento: prevalentemente in acciaio, il vino matura 3-4 mesi in tonneau e altri 5-6 mesi in bottiglia.

Sensazioni Colore: rosso rubino brillante. Profumo: naso complesso ed intenso con sentori floreali e note di frutta rossa. Gusto: vivace e morbido in bocca, mostra grande mineralità e un intenso finale fruttato.

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