ACQUISTATO IL .....

"Sosta Tre Santi" Etna Doc Brut 2020 2020

Un vitigno, il suo territorio di origine



La Vigna

Terreno	Terreni composti da sabbie vulcaniche, molto ricchi di minerali
Esposizione	Sud Est
Allevamento	contro-spalliera a cordone speronato.
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Sicilia
Uve	Nerello Mascalese 100%
Gradazione	11.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Le uve attentamente selezionate, vengono raccolte a mano e poste in cassette quando i tecnici dell'azienda rilevano il momento idoneo per l'ottenimento della base spumante, che necessità di elevato tenore in acidità totale e basso grado zuccherino. Le uve raccolte, che seguono la vinificazione in bianco, vengono sofficemente pressate e solo la prima pressatura è destinata a tale prodotto, con conseguenti rese del 50%-60%. La fermentazione dura 3 settimane a temperatura controllata. Il vino rimane in affinamento in vasche di acciaio inox fino alla successiva primavera. Ad aprile viene posto in bottiglia con lieviti e attivanti per iniziare la seconda fermentazione. Affinamento Rimane almeno 30 mesi sui lieviti e fecce fini; segue remuage, sboccatura, colmatura e confezionamento. In seguito, rimane ad affinare in bottiglia per almeno altri 6 mesi prima dell'uscita in commercio
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino. Profumo: Intenso ed elegante con sentori tipici di crosta di pane e lievito, e fresche note fruttate e

floreali. Perlage: Fine e persistente. Gusto: In bocca spicca una grande mineralità e un'ottima spalla acida. Si rivela nel complesso armonico

Un vitigno, il Nerello Mascalese, e il suo territorio di origine, le pendici del grande vulcano siciliano. E' sorprendente scoprire come tra uva e territorio possa nascere un legame così stretto. Ed è ancora più interessante quando, come in questo caso, si scopre come quel vitigno non sia solo in grado di dar vita a vini straordinari vinificato in modo "tradizionale", cioè in rosso. Ma sappia anche essere la base di ottimi spumanti. Coltivate ad alta quota, sul terreno vulcanico, infatti, le uve di Nerello conservano la giusta freschezza necessaria a produrre un eccellente metodo classico. Questo Sosta Tre Santi, Etna DOC Brut, proposto da Cantine Nicosia, è il frutto di un lungo e accurato processo produttivo. Sono necessari almeno 24 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia, per arrivare a produrre uno spumante capace di rappresentare, in maniera autentica, le caratteristiche del Nerello e del terroir etneo. Colore paglierino e perlage fine e persistente, al naso rivela un bouquet complesso ed elegante, con note fruttate e floreali, e sentori tipici di crosta di pane e lievito. In bocca spicca soprattutto per la grande mineralità e la notevole spalla acida. Un vino decisamente intrigante, da abbinare con piatti di pesce saporiti o con carni bianche. Perfetto anche come aperitivo. Sarà probabilmente il vino con cui tutti decideranno di proseguire il pranzo. Non facciamoci trovare impreparati. Una bottiglia extra in frigorifero è quasi di rigore.

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.

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