ACQUISTATO IL .....

"Falde" Bianco Terre Siciliane IGT 2025 2025



Felice sintesi di due aree e tre vitigni

Falde rappresenta la felice sintesi tra le due aree maggiormente vocate nella produzione vitivinicola della parte orientale dell'isola, grazie all'incontro tra due pregiati vitigni autoctoni e una varietà internazionale magnificamente adattatasi al clima siciliano. Nasce da uve Insolia e Viognier, coltivate su suoli collinari tendenzialmente sabbiosi, e da uve Carricante allevate in alta quota su terreni lavici, ricchi di minerali. Dopo una delicata fase di vinificazione, il vino viene lasciato affinare in vasche d'acciaio inox su fecce fini e poi per circa 2 mesi in bottiglia. Ne deriva un bianco intenso, morbido e aromatico. Alla vista appare giallo paglierino brillante. Al naso il bouquet è intenso e agrumato, con sentori floreali e note di frutta esotica. In bocca, invece, è soprattutto fresco, sapido e aromatico, di grande piacevolezza ed equilibrio. Ideale come aperitivo, a tavola si abbina bene con crudità di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

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 vulcanici ubicati sull'Etna tra i 600 e i 700 m s.l.m. per il Carricante. Terreni a tessitura sabbiosa posti a 200-250 m s.l.m. per l'Insolia e terreni collinari tendenzialmente gessosi e argillosi per il Viognier.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	spalliera guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Insolia 80% - Viognier 15% - Carricante 5%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Le uve, attentamente selezionate, vengono sottoposte a criomacerazione per 24 ore, prima di subire una soffice pressatura; il succo così ottenuto, dopo circa 48 ore di decantazione statica, viene fatto fermentare per 2 settimane a temperatura controllata. Affinamento in vasche d'acciaio inox su fecce fini con frequenti batonnage, e poi circa 2 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante. Profumo bouquet intenso e agrumato, con sentori floreali e note di frutta esotica. Gusto fresco, sapido ed aromatico, di grande piacevolezza ed equilibrio.

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