



ACQUISTATO IL .....

"Falde" Rosso Terre Siciliane IGT 2022

2022

## Siciliano purosangue



Svinando

Nerello Mascalese all'80%, Syrah al 15 e Frappato al 5%, Falde è un Terre Siciliane IGT. Felice sintesi tra le due aree maggiormente vocate nella produzione vitivinicola della parte orientale dell'isola, questo vino nasce dall'incontro fra due pregiati vitigni autoctoni e una varietà internazionale perfettamente adattata al clima siciliano. Uve di Nerello Mascalese, coltivate in alta quota su suoli lavici ricchi di minerali, con Syrah e Frappato, provenienti da terreni collinari prevalentemente sabbiosi. Rosso rubino con vivaci riflessi porpora, questo bel siciliano purosangue ha profumi ricchi e intensi, con note di frutta rossa e spezie. In bocca, invece, è intensamente fruttato. Grande morbidezza ed equilibrio; sono coniugati con una bella bevibilità e persistenza. Falde Rosso è il vino da stappare con carni grigliate, primi piatti saporiti ma anche salumi e formaggi.

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 è 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 D.O.C.G., 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 Nerello Mascalese; terreni a tessitura sabbiosa posti a 200-250 m s.l.m. per Syrah e Frappato.

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** contro-spalliera a cordone speronato

**Densità imp.** 5000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Sicilia

**Uve** Nerello Mascalese 80%- Syrah 15% - Frappato 5%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Le uve, attentamente selezionate, vengono poste a macerare e fermentare, dopo la diraspatura, per circa 10 giorni a temperatura controllata; la fermentazione malolattica viene svolta in vasche d'acciaio inox. Affinamento: La maturazione del vino, che si svolge prevalentemente in acciaio, viene poi completata da un breve passaggio in barrique e da un ulteriore affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia.

**Sensazioni** Colore rosso rubino vivace con riflessi porpora. Profumo di grande piacevolezza ed intensità, con note di frutta rossa e spezie. Gusto intensamente fruttato anche al palato, rivela un ottimo equilibrio. Coniuga bevibilità e persistenza.

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