ACQUISTATO IL .....

"Falde" Rosso Terre Siciliane IGT 2025 2025

Siciliano purosangue



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 adattatasi 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 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 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.

© 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