ACQUISTATO IL .....

"Juculano" Catarratto Frizzante Terre Siciliane IGT



Frizzante piacere

"Le Specialità" di Cantine Nicosia completano la sua variegata gamma capace di soddisfare ogni occasione di consumo. Ne fa parte anche questo bianco mosso, Juculano. Il suo nome richiama il carattere giocoso, esuberante e vivace di questo vino prodotto con uve Catarratto, la varietà a bacca bianca più diffusa in Sicilia. La vendemmia, manuale in cassette, ha inizio nel mese di settembre. Le uve sono poste a macerare a freddo per 24 ore, prima di essere pressate in modo soffice per ottenere il mosto che verrà poi fatto fermentare. A quel punto il vino viene passato in serbatoi ermetici, dove ha luogo la trasformazione naturale degli zuccheri residui e la conseguente formazione di un leggero perlage. Al termine di questa fase di presa di spuma, il vino riposa in vasche d'acciaio inox e per circa 2 mesi in bottiglia. Alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi brillanti. Al naso rivela un bouquet intenso, con sentori floreali e note di frutta a polpa bianca. In bocca, invece, risulta soprattutto fresco e fruttato, con un accattivante finale ammandorlato. E' ottimo sia come aperitivo che per accompagnare piatti di mare, crostacei, molluschi, fritture di pesce e verdure in tempura.

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	argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	spalliera a guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco frizzante
Provenienza	Sicilia
Uve	100% catarratto
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Le uve, attentamente selezionate, vengono poste a macerare per 24 ore a bassa temperatura. Segue pressatura soffice e decantazione statica. Il succo così ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata. Il vino base che ne deriva viene travasato in serbatoi ermetici, dove, grazie all'aggiunta di lieviti selezionati, ha luogo una seconda fermentazione che conferisce al vino il delicato perlage.
Sensazioni	Colore giallo paglierino con riflessi brillanti. Profumo bouquet ricco e accattivante con spiccati sentori fruttati e floreali; note di fiori gialli e frutta a polpa bianca.Gusto il suo vivace perlage lo rende particolarmente fresco e piacevole, con un peculiare retrogusto di mandorla.

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