ACQUISTATO IL .....

"Lenza di Munti 720 slm" Etna Rosato DOC 2025 2025



Eleganza e mineralità

Lenza di Munti, Etna Rosato, è un vino di grande intensità e freschezza che appartiene alla linea Classica di Cantine Nicosia. Vini DOC e monovarietali dall'eccellente rapporto qualità prezzo, capace di rappresentare la grande varietà e la ricchezza della moderna enologia siciliana. Questo rosato, dal bel colore brillante, ha un ampio bouquet, con note floreali e fruttate che vanno dalla rosa canina ai piccoli frutti rossi. In bocca è strutturato, armonico e persistente. Nasce da una fortunata selezione di uve Nerello Mascalese, coltivate sui terrazzamenti lavici di vigneti posti ad un altitudine media di 720 metri sul livello del mare. In sé riunisce l'eleganza tipica dei vini che nascono in alta quota con la spiccata mineralità derivante dai suoli vulcanici. E' ottimo con i salumi e perfetto come aperitivo. In tavola, però, non teme certamente le sfide. Da provare, per esempio, con un arrosto di carni bianche ma anche con piatti saporiti di pesce. Sfizioso con risotto ai crostacei o tartare di tonno.

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 composti da sabbie vulcaniche, molto ricchi di minerali, ad una altitudine che va dai 650 ai 750 m s.l.m. con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	contro-spalliera a cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	100% nerello mascalese
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Le uve, raccolte a mano in cassette e attentamente selezionate, vengono poste a macerare a freddo a contatto con le bucce per 24 ore. Segue soffice pressatura da cui si ricava il succo che viene sottoposto a fermentazione a temperatura controllata per circa 3 settimane.
Sensazioni	Colore rosa tenue con riflessi brillanti. Profumo ampio ventaglio di aromi che spaziano tra il floreale e il fruttato. Note di rosa canina, ribes, fragoline di bosco, pompelmo rosa, frutta disidratata e spezie, come il pepe rosa. Gusto grande freschezza e mineralità in bocca, dove si ritrovano le stesse note fruttate che ne caratterizzano il profilo olfattivo; persistente e armonico nel complesso.

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