ACQUISTATO IL .....

"Monte San Nicolò" Bianco Etna DOC 2024 2024

La Vigna

Terreno	Vulcanico, ricco di sabbie laviche, ceneri e minerali
Esposizione	ets, nord-es
Allevamento	Spalliera con potatura Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Carricante con piccole percentuali di Catarratto
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono raccolte manualmente nei vigneti terrazzati alle pendici dell'Etna, dove forti escursioni termiche favoriscono maturazione lenta e complessità aromatica. Dopo una pressatura soffice, la fermentazione avviene a temperatura controllata in acciaio inox per preservare freschezza e precisione varietale. Il vino affina poi sulle fecce fini per alcuni mesi, acquisendo maggiore struttura ed eleganza senza perdere tensione minerale e identità territoriale.
Sensazioni	Bianco elegante e minerale, caratterizzato da profumi di agrumi, pesca bianca, mela verde e fiori di zagara, accompagnati da intense sfumature vulcaniche e iodate. Al palato è fresco, teso e sapido, con una vibrante acidità che dona energia e profondità al sorso. Il finale è lungo, agrumato e minerale, espressione autentica dell'anima etnea. Un vino raffinato, verticale e di grande personalità.

Biologico, raffinato e verticale

Un affascinante vigneto che affonda le radici in un antico cono vulcanico spento. Questo è lo scenario dove nasce l'Etna Bianco Monte S.Nicolò. Un cratere avventizio sul versante sud-orientale del vulcano più attivo d'Europa. Qui la natura ha creato un anfiteatro naturale pazzesco, dove la terra scura racconta storie di fuoco e di colate laviche millenarie. L'area è quella di Trecastagni, in provincia di Catania, all'interno di una delle tenute della famiglia Nicosia. Questo specifico fazzoletto di terra è un vero e proprio paradiso della biodiversità, coltivato rigorosamente in regime biologico. Il microclima della zona è unico. Le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte accarezzano i filari, rallentando la maturazione dei grappoli. Le piante crescono su terreni terrazzati composti da sabbie vulcaniche nere, ricchissime di minerali e scheletro. Questo terroir estremo dona al vino una firma inconfondibile, quasi una fotografia liquida della montagna. In questa bottiglia il protagonista assoluto è il Carricante, il vitigno principe del vulcano, supportato da piccole percentuali di Catarratto. Il Carricante detta il ritmo, apportando una spina dorsale acida affilata e una naturale predisposizione alla mineralità. Il Catarratto, dal canto suo, interviene per dare manforte, arricchendo il blend con una piacevole morbidezza e sfumature fruttate capaci di smussare gli angoli più spigolosi. Le uve vengono raccolte manualmente in cassette per evitare che i chicchi si rovinino prima del tempo. In cantina si procede con una pressatura soffice a cui segue la fermentazione a temperatura controllata all'interno di vasche d'acciaio inox. Il vino poi riposa sulle proprie fecce fini per alcuni mesi. Nel calice si presenta di un colore giallo paglierino luminoso dai riflessi brillanti. Al naso l'impatto è pulito e raffinato. Profumi nitidi di agrumi freschi, pesca bianca e mela verde, subito arricchiti da note floreali di zagara. Il sottofondo è una chiara dichiarazione d'amore al territorio, con intense sfumature vulcaniche e richiami iodati che ricordano la brezza marina. In bocca colpisce per la sua energia. Il sorso è teso, sapido e dritto, guidato da una vibrante acidità. Il finale è lungo, agrumato e pulito, e lascia la bocca fresca e appagata. Abbiniamolo a un branzino al cartoccio o con un risotto ai frutti di mare. Ottimo, infine, anche con dei semplici (ma gustosi) spaghetti alla chitarra con bottarga e scorza di limone.

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 DOCG, e gestisce direttamente ampie estensioni di vigneto nel resto della Sicilia.

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