ACQUISTATO IL .....

# "Sosta Tre Santi" Etna Rosato Brut DOC 2022




## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Vulcanico, ricco di sabbie laviche, minerali e microelementi |
| **Esposizione** | est, sud-est |
| **Allevamento** | Spalliera con potatura Guyot |
| **Densità imp.** | |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino spumante rosé brut |
| **Provenienza** | Sicilia |
| **Uve** | nerello mascalese 100% |
| **Gradazione** | 12.5% vol |
| **Temp. Servizio** | 10 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 7 anni |
| **Abbinamento** | Apertivo, Menù di pesce |
| **Vinificazione** | Le uve vengono raccolte manualmente nei vigneti alle pendici dell'Etna, caratterizzati da forti escursioni termiche e terreni vulcanici ricchi di minerali. Dopo una pressatura soffice, il vino base fermenta a temperatura controllata per preservare freschezza e finezza aromatica. La seconda fermentazione avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico, con affinamento sui lieviti per diversi mesi, così da sviluppare complessità, eleganza e una bollicina fine e persistente. |
| **Sensazioni** | Spumante elegante e vibrante, dal perlage fine e persistente. Al naso regala profumi di piccoli frutti rossi, melograno, agrumi e delicate note floreali, arricchite da sfumature di crosta di pane e lieviti. Al palato è fresco, sapido e raffinato, con una bella tensione minerale vulcanica che accompagna il sorso fino a un finale lungo, armonioso e molto gastronomico. Un Metodo Classico etneo di grande personalità e precisione. |

## Dai suoli vulcanici dell'Etna

Viaggio, sensoriale, sulle pendenze del vulcano attivo più alto d'Europa. E' questo che si prova stappando questo vino. L'energia pura dell'Etna, tradotta nella finezza di una bollicina. Un "trait d'union" capace di unire idealmente il calore infuocato della Sicilia alla freschezza affilata della montagna. Siamo a Trecastagni, sul versante sud-orientale dell'Etna, all'interno della tenuta di Nicosia. Qui la viticoltura non è una passeggiata ma una pratica che richiede fatica e dedizione. La coltivazione avviene infatti in un anfiteatro naturale di muretti a secco e terrazzamenti esposti a escursioni termiche pazzesche, con giornate calde e notti decisamente fresche. Questo clima montano, unito a terreni composti da sabbie vulcaniche e sciare nere ricchissime di minerali, conferisce alle uve una spina dorsale acida straordinaria. Qui il protagonista assoluto è il Nerello Mascalese, utilizzato in purezza. Questo vitigno autoctono a bacca nera, celebre per la sua buccia sottile e la spiccata acidità, si rivela perfetto per la spumantizzazione. Dona al vino finito eleganza, sfumature floreali e quella tipica impronta sapida che richiama la roccia vulcanica. Le uve vengono raccolte manualmente in piccole cassette per preservare l'integrità dei grappoli. Dopo una pressatura soffice, il vino base fermenta a temperatura controllata per "imprigionare" i profumi più freschi. La seconda fermentazione, poi, avviene in bottiglia secondo le regole del Metodo Classico e in seguito lo spumante riposa e affina sui propri lieviti per diversi mesi. Questo riposo al buio è il vero segreto della sua complessità aromatica e dello sviluppo di una bollicina fine, densa e persistente. Colore rosa antico brillante e luminoso, attraversato da un perlage fitto, al naso l'impatto è intenso e pulito. Emergono subito sentori di piccoli frutti rossi come il ribes, seguiti da melograno e rinfrescanti note di agrumi ed erbe spontanee. Sul finale si avverte una delicata sfumatura di crosta di pane e lieviti che arricchisce il bouquet. In bocca il sorso è teso, verticale e incredibilmente minerale. La freschezza è vibrante e accompagna la beva fino a un finale lungo, armonioso e pulito. Provatelo con un tagliere di salumi saporiti della tradizione siciliana, dove la bollicina sgrassa perfettamente il palato. Ottimo anche con un tonno scottato in crosta o con una pizza gourmet con burrata e gambero rosso di Mazara.

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