



ACQUISTATO IL

Bio Vegan Grillo DOC Sicilia 2021

2021

Autoctono, biologico e vegano



"Siciliani per natura. Autoctoni, biologici e vegani". Molto più che un semplice slogan, questo un messaggio programmatico che Cantine Nicosia vuole lanciare al mercato con questi prodotti super innovativi. Una linea di vini profondamente territoriali, frutto di un intenso lavoro di ricerca, in vigna e in cantina. Sono vini prodotti impiegando esclusivamente sostanze di origine vegetale, con un basso contenuto in solfiti e una doppia certificazione: Biologici e BIO VEGAN. Quello proposto qui, in particolare, nasce da uve Grillo in purezza, selezionate con cura e vinificate con grande abilità. La vendemmia, manuale in cassette, si svolge a cavallo tra i mesi di agosto e settembre. Vinificazione a temperatura controllata, e affinamento in acciaio per circa 2 mesi prima dell'imbottigliamento. Di colore giallo paglierino brillante, al naso presenta un fragrante bouquet, ricco di note floreali e agrumate, con chiari richiami di macchia mediterranea. Al palato, poi, rivela una grande freschezza e sapidità, oltre a un gusto pieno e persistente.

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 D.O.C.G., e gestisce direttamente ampie estensioni di vigneto nel resto della Sicilia.

La Vigna	
Terreno	Terreni sabbiosi situati sul livello del mare.
Esposizione	Sud
Allevamento	Spallera
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Le uve dopo la diraspatura vengono sofficemente pressate e poste a decantare a freddo per 48 ore , segue l'inoculo per l'avvio della fermentazione a temperatura controllata. Il vino viene successivamente stabilizzato e filtrato.
Sensazioni	Colore Giallo paglierino intenso. Profumo Fresco con note floreali e agrumate e sentori di erbe aromatiche. Gusto Sapido, di buona struttura 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821