ACQUISTATO IL .....

"Lenza di Munti 720 slm" Etna Bianco DOC 2022 2022



Il giusto mix tra un vino di montagna e un figlio del vulcano

Il "720" riportato in etichetta, richiama l'altezza sul livello del mare dei vigneti di provenienza di questo bianco siciliano. Siamo quasi in alta montagna, anche se il suolo, scuoro e ricco di minerali, rivela immediatamente la sua origine vulcanica. L'Etna Bianco Lenza di Munti, Carricante e Catarratto, e? un vino complesso e accattivante, grazie soprattutto alla sua spiccata mineralita? che gli deriva dall'origine vulcanica. Affinato in vasche d'acciaio inox sulle sua fecce fini, non incontra legni per non alterare il quadro aromatico delle uve di partenza. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante, con un intenso bouquet che richiama con facilità le note delicate dei fiori di campo, ma anche quelle agrumate del pompelmo e fruttate di mela verde. In bocca, invece, stupisce per la freschezza e la mineralità. Un mix intrigante tra un elegante vino di montagna e un figlio del vulcano. In tavole è difficile metterlo in difficoltà. Regge con facilità sia piatti a base di pesce che di carne. Ha struttura e carattere sufficienti per mettere tutti d'accordo. La bottiglia giusta da prevedere a tutto pasto.

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	Vigneti: Terreni composti da sabbie vulcaniche, derivati dal disfacimento delle masse laviche, molto ricchi di minerali, situati Sul versante sudorientale dell'Etna, ad un'altitudine media pari a 720 m s.l.m. con notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	spalliera a cordone speronato
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Carricante 60% - Catarratto 40%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Macerazione: a freddo per 24 ore (criomacerazione) prima di subire una soffice pressatura. Fermentazione: dopo 48 ore di decantazione statica, fermentazione per circa 20-25 giorni alla temperatura controllata di 5-18°C. Affinamento: in vasche d'acciaio inox su fecce fini, poi circa 2 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Colore: giallo paglierino brillante. Profumo: un intenso bouquet con note di fiori di campo, pompelmo e mela. Gusto: palato fresco ed elegante, ottima struttura e grande mineralità.

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