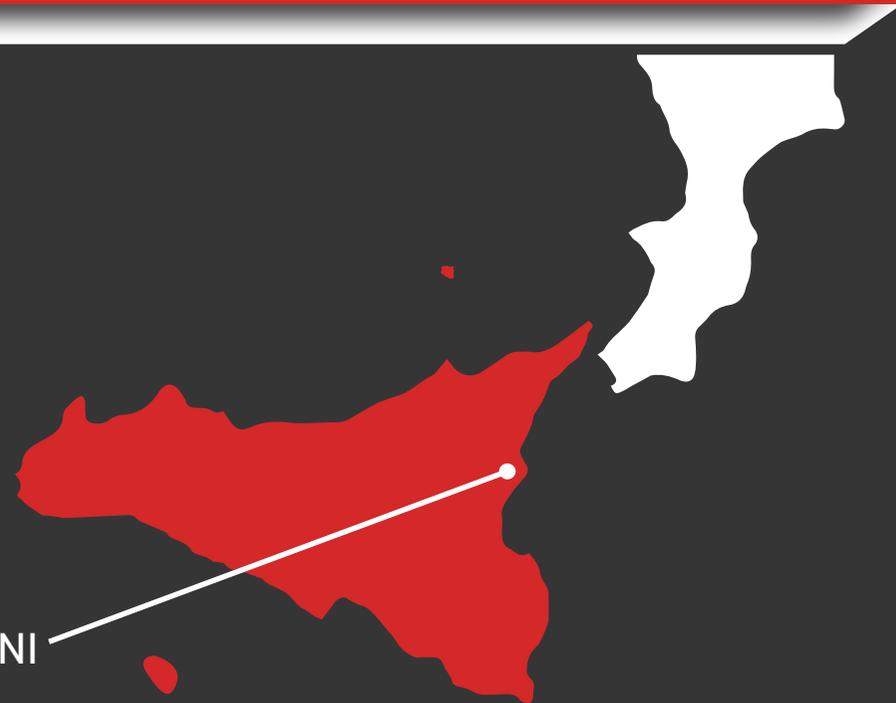




SICILIA, Trecastagni

NICOSIA

Nel 1898, Francesco Nicosia, decise di aprire la prima bottega di vino a Trecastagni, sul versante orientale dell'Etna. Tempi d'oro per quel vino che già allora era conosciuto ed apprezzato per la sua forza minerale e la sua "vulcanica" personalità. Oggi Cantine Nicosia è un'azienda dinamica, capace di guardare al futuro nel pieno rispetto della tradizione. Nicosia ha scelto di sposare in pieno la causa del biologico e della sostenibilità, per coniugare tutela ambientale e sicurezza alimentare, con l'obiettivo di portare sulle tavole dei consumatori un vino "ad impatto zero". Cantine Nicosia favorisce i più pregiati vitigni autoctoni e le varietà internazionali meglio adattatesi in Sicilia, promuovendo il territorio nel pieno rispetto dell'ambiente e valorizzando la materia prima con un'attenta selezione delle uve e una cura costante del lavoro in cantina. L'azienda ha diverse proprietà sparse per tutta la Sicilia anche se principalmente quando si parla di Nicosia si pensa subito ai vini dell'Etna.



TRECASTAGNI

VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



NICOSIA



0,75lt

ETNA BRUT METODO CLASSICO SOSTA TRE SANTI DOC



Nerello Mascalese



COLORE: giallo paglierino
PROFUMO: complesso ed elegante con note fruttate e floreali, sentori tipici di crosta di pane e lievito
SAPORE: grande mineralità, notevole spalla acida



ideale come aperitivo, sui crostacei ed i pesci in genere, antipasti di salumi dal gusto poco marcato, primi piatti a base di pesce non salsato



0,75lt

ETNA BIANCO VULKÁ DOC



Carricante, Catarratto



COLORE: giallo paglierino brillante
PROFUMO: intenso ed elegante con note di frutta a polpa bianca, pera ed erbe aromatiche
SAPORE: fresco e di buona sapidità di origine minerale



ideale per aperitivi o per accompagnare crudi di pesce e crostacei in genere, frittiture di paranza e verdure in tempura



0,75lt

ETNA BIANCO MONTE GORNA DOC



Carricante, Catarratto



COLORE: giallo dorato brillante
PROFUMO: complesso con profumi di camomilla e fiori di ginestra, note di pera, crema pasticcera
SAPORE: elegante, sostenuto da una buona sapidità e da un'ottima spalla acida, una notevole longevità



ottimo sia con piatti a base di crostacei e pesci di una certa grassezza come cernia e ricciola, arrostiti di cacciagione. Da osare anche su formaggi molli e a crosta fiorita



0,75lt

GRILLO FONDO FILARA DOC



Grillo



COLORE: giallo paglierino intenso
PROFUMO: note fruttate e profumi accattivanti di erbe aromatiche, menta e ortiche
SAPORE: fresco, morbido, di grande sapidità e persistenza



si accompagna molto bene con i piatti a base di pesce, crostacei in genere, piatti a base di verdure, uova al tegame, formaggi freschi e molli



0,75lt

INSOLIA FONDO FILARA DOC



Insolia



COLORE: giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO: avvolgente, fresco ed intenso, accarezza il naso con note di frutta esotica e di fiori gialli

SAPORE: fruttato, pieno, sapido e di buona struttura



crudità di pesce, piatti di mare anche dal sapore marcato, pollame, pollame nobile, magatello di vitello in salsa tonnata



0,75lt

ETNA ROSATO VULKÀ DOC



Nerello Mascalese



COLORE: rosa tenue con riflessi brillanti

PROFUMO: aromi che spaziano tra il floreale e il fruttato, rosa canina, fragoline, pompelmo, frutta disidratata e spezie

SAPORE: al palato si avverte grande freschezza e mineralità, coerente con il profilo olfattivo, persistente e armonico



salumi, formaggi, arrostiti di carni bianche, ma anche couscous di pesce, risotto ai crostacei, tartara di tonno, involtini di pesce spada



0,75lt

CERASUOLO DI VITTORIA HYBLA DOCG



Nero d'Avola, Frappato



COLORE: rosso ciliegia

PROFUMO: ricco ed intenso con prevalenti note di frutta rossa e sentori floreali

SAPORE: caldo e rotondo con una piacevole componente di tannini dolci



perfetto con carni allo spiedo, selvaggina minuta, caponata di melanzane, caciocavallo ragusano Dop di media e lunga stagionatura



0,75lt

ETNA ROSSO RISERVA MONTE GORNA DOC



Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio



COLORE: rosso rubino tenue tendente al granato

PROFUMO: di grande complessità di aromi speziati e note di liquerizia, rosa canina, fiori e frutti secchi

SAPORE: vivace, di un'intatta freschezza e di un tannino morbido, ma non ancora pienamente domato, elegante, strutturato, armonico e di lunga persistenza



formaggi di media-lunga stagionatura, primi piatti succulenti, carni bianche, cacciagione da piuma, salsiccia di suino con finocchietto selvatico alla griglia

NICOSIA

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI



VINI
SPUMANTI

VINI
BIANCHI

VINI
ROSATI

VINI
ROSSI

VINI
DOLCI



NICOSIA



0,75lt

ETNA ROSSO VULKÀ DOC



Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio



COLORE: rosso rubino vivace tendente al granato

PROFUMO: ampio profilo aromatico con sentori floreali, note di frutta rossa e spezie

SAPORE: di grande mineralità ed equilibrio, con tannini levigati, di grande struttura, dal lungo finale fruttato



ideale con gustosi primi piatti dal sapore marcato, carni arrosto di ogni genere, formaggi semistagionati, ben s'abbina anche con piatti di pesce saporiti



0,75lt

NERELLO MASCALESE FONDO FILARA DOC



Nerello Mascalese



COLORE: rosso rubino con riflessi vivaci

PROFUMO: complesso ed elegante con profumi di erbe aromatiche e liquerizia

SAPORE: caldo e strutturato con lungo finale balsamico



formaggi semistagionati, primi piatti saporiti, carni alla griglia ed arrosti, compresa la selvaggina da pelo



0,75lt

FRAPPATO FONDO FILARA DOC



Frappato



COLORE: rosso rubino con vivaci riflessi violacei

PROFUMO: vivace con fragranti note di frutta rossa fresca e frutti di bosco, lamponi, more, piccoli mirtilli

SAPORE: persistente al gusto si presenta fresco, fruttato e morbido



piatti di pasta ai pomodoro e verdure in agrodolce, ottimo con la pizza napoletana; potrebbe anche rivelarsi una valida alternativa ai vini bianchi per accompagnare piatti di pesce salsati e particolarmente saporiti



0,75lt

NERO D'AVOLA FONDO FILARA DOC



Nero d'Avola



COLORE: rosso rubino carico

PROFUMO: ricco ed intenso con prorompenti note di amarena e spezie dolci

SAPORE: persistente al gusto, piacevolmente fruttato, caldo e corposo, con una morbida componente tannica



perfetto sui primi piatti con ragù di carni, couscous di agnello, arrosti di pollame e pollame nobile, formaggi stagionati



0.75lt

SYRAH FONDO FILARA DOC



Syrah



COLORE: color porpora con riflessi violacei

PROFUMO: intenso con caratteristiche note di confettura e spezie

SAPORE: corposo, vellutato e persistente



carni alla griglia, tagliatelle al ragù di cinghiale, piatti a base di selvaggina, cibi speziati, salumi, formaggi affumicati ed erborinati

V I N I
SPUMANTI

V I N I
BIANCHI

V I N I
ROSATI

V I N I
ROSSI

V I N I
DOLCI

