



NICOSIA

Tenute Nicosia - Fondo Filara

I monovarietali e i vini a denominazione d'origine controllata della selezione Fondo Filara sono ottenuti dalle più pregiate varietà siciliane provenienti dalle aree più adatte per la loro coltivazione. Etna, Vittoria, Sicilia orientale e Sicilia occidentale: da ciascun territorio, il suo vino. Da ciascun vitigno, la sua espressione più autentica.



Fondo Filara

SYRAH *DOC Sicilia*

Da selezionate uve Syrah, varietà internazionale magnificamente adattata al clima caldo e assolato della Sicilia, nasce questo vino intenso e corposo. Di color porpora con riflessi violacei, al naso presenta caratteristiche note di confettura e spezie, mentre in bocca si rivela vellutato e persistente.

Uvaggio: Syrah

Vigneti: terreni a tessitura sabbiosa ubicati a 200-250 m s.l.m.; sistema di allevamento: contro-spalliera a cordone speronato

Raccolta: manuale in cassette, in settembre

Macerazione: per circa 10-15 giorni a temperatura controllata (24-26°C)

Fermentazione: per circa 10-15 giorni a temperatura controllata (24-26°C)

Affinamento: prevalentemente in acciaio, segue passaggio di 5-6 mesi in barrique ed almeno 4 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13% vol.

Alla vista: color porpora con riflessi violacei

Al naso: intenso con caratteristiche note di confettura e spezie

Al palato: corposo, vellutato e persistente

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

Servire a: 16-18°C