



# 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 adattatasi 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