TENUTE NICOSIA • COLLEZIONE DI FAMIGLIA

SOSTA TRE SANTI ETNA ROSATO BRUT
METODO CLASSICO MILLESIMATO

SPUMANTE • ETNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

TENUTE NICOSIA

La straordinaria versatilità del Nerello Mascalese consente anche la produzione di spumanti rosati metodo classico di assoluta eccellenza. Come il nuovo Sosta Tre Santi Etna Rosato Brut Millesimato a dosaggio zero, prodotto con selezionate uve provenienti dagli alti terrazzamenti lavici del versante sudorientale del vulcano. Dopo circa 24 mesi di affinamento sui lieviti in bottiglia, si giunge ad un rosé dal colore intenso e brillante e dal perlage soffice e persistente. Di grande freschezza, sapidità e morbidezza, mostra un ventaglio aromatico ampio e complesso che spazia dal floreale al fruttato, dalle note mielate alle spezie dolci.

Vitigni	Nerello Mascalese 100%
Grado Alcolico	11,5% vol.
Acidità totale	7 g/l (+/- 0,5)
Dosaggio	dosaggio zero (pas dosè)
Provenienza uve	Etna (contrada Monte Gorna ed altre contrade sul versante sudorientale del vulcano)
Epoca vendemmia	Fine settembre – inizio ottobre

Caratteristiche vigneti

Altitudine: 650-750 m s.l.m.
Esposizione: Sud-Est.
Microclima: clima mediamente temperato, con una piovosità media annua di circa 1.000 mm e forti escursioni termiche tra giorno e notte.
Suoli: terreni composti da sabbie vulcaniche, molto ricchi di minerali.
Resa per ettaro: 60 quintali ca.
Piante per ettaro: 6.000 ca.
Sistema allevamento: spalliera a cordone speronato.

Vinificazione

Le uve attentamente selezionate, vengono raccolte a mano e poste in cassette quando i tecnici dell'azienda rilevano il momento idoneo per l'ottenimento della base spumante, che necessita di elevato tenore in acidità totale e basso grado zuccherino. Le uve raccolte, dopo una breve macerazione a freddo a contatto con le bucce, vengono sofficemente pressate e solo la prima pressatura è destinata a tale prodotto, con conseguenti rese del 50-60%. La fermentazione dura 3 settimane a temperatura controllata.
Il vino base rosato, così ottenuto, rimane in affinamento in vasche di acciaio inox fino alla successiva primavera, quando viene posto in bottiglia con i lieviti per dare inizio alla seconda fermentazione.

Affinamento

Sosta circa 24 mesi su lieviti e fecce fini; segue remuage, sboccatura, colmatura e confezionamento. In seguito, rimane ad affinare in bottiglia per altri 6 mesi circa prima dell'uscita in commercio.

Colore	Rosa antico con sfumature ramate.
Profumo	Naso complesso, con sensazioni che spaziano dal floreale ai frutti rossi alle spezie, sentori di fiori secchi, miele d'acacia, cannella e chiodi di garofano.
Perlage	Fine, morbido e di lunga persistenza.
Gusto	Caldo e strutturato in bocca, ha una bella freschezza e un gusto morbido ed elegante, in cui si ripresentano le stesse note mielate e speziate avvertibili al naso. Colpisce la grande sapidità di origine minerale e la lunga persistenza.

Abbinamenti

A tavola ben si abbina a risotti ai crostacei, piatti saporiti a base di tonno, baccalà in umido, ma anche a salumi e formaggi semi stagionati, roastbeef, carni speziate e coniglio alla cacciatora.

Temperatura di servizio 6-8°C