

VERSANTE SUD

MACERATO 2021

Terre Siciliane

Indicazione Geografica Protetta

SERAFICA

terra di olio e vino

Una scommessa che è una sorpresa frutto della passione e della voglia di sperimentare della Famiglia Serafica. Questo vino è l'espressione di una selezione di uve generate dalla vigna piantata dal nonno Nino sul versante Sud del vulcano. Da viticoltura eroica, il vigneto ad alberello si caratterizza per la pendenza superiore al 30 % e per la presenza delle varietà reliquie che crescono su suolo sabbioso a 900 metri di altezza con lo sguardo rivolte al mare

ORIGINE DEL NOME: Nicolosi è Versante Sud. Qui è da dove tutto ha avuto origine quando Andrea Serafica, di ritorno dall'America nel 1950, si è dedicato alla coltivazione di vigneti. Oggi l'azienda vuole raccontare il territorio attraverso questa linea di vini unici nel suo genere, come il versante che da un lato guarda la vetta dell'Etna e dall'altro Catania e il mar Jonio.

COLORE: Dorato con lievi sfumature ambrate

PROFUMO: Elegante e verticale con note di camomilla, mango ma anche pasta di mandorle e tè nero. Un bouquet complesso che invita continuamente a gustarne i profumi

GUSTO: Croccante, intenso e fresco sorretto da una bella acidità e dalla sapidità frutto dei terreni vulcanici. Finale secco valorizzato dalla leggera sensazione tannica e speziata che ne accentua la struttura aromatica

ABBINAMENTO: Da provare con carni bianche e formaggi caprini. Ideale con gli spaghetti bottarga e limone

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 °C

DATI AGRONOMICI

VARIETA: Selezione di uve autoctone a bacca bianca: Carricante e altre varietà reliquie come Minnella, Insolia, Corinto greco, Coda di Volpe e Bianchetta

ZONA UBICAZIONE VIGNETI: Monte Arso, Etna versante Sud. Nicolosi

ALTITUDINE: 900 mt s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Sabbie di matrice vulcanica con elevata capacità drenante

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Alberello Etneo

CEPPI/HA 7.000

RESA UVA Q.LI/HA: 50

EPOCA VENDEMMIALE: Prima settimana di Ottobre.

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

CONTENUTO DI SOLFITIT: 35 mg/lt

VINIFICAZIONE: Macerazione a temperatura controllata per 28 giorni, con follature manuali quotidiani

AFFINAMENTO: Sulle fecce nobili per 7 mesi con continui bâtonnage, poi affinamento in bottiglia

SUL MERCATO

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.Re.Ca.

PRODUZIONE ANNUA 1.200 bottiglie

FORMATO: 75 cl

CONFEZIONE: 6 bottiglie orizzontali

TAPPO: monopezzo in sughero

