



# NICOLAGUMINA

— DALLE ZOLLE INFUOCATE DEL VULCANO —





### Riconoscimenti



AIS Guida ai Vini di Sicilia 2022



Guida Prosit ONAV

# FÍLICI®

ETNA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

BIANCO



Prodotto a Castiglione di Sicilia in contrada Piano Filici con uve di Carricante e Catarratto Lucido.

Il Carricante è la struttura portante di questo vino con una presenza dell' 80%, dona grande acidità e di conseguenza grande longevità al vino.

Il Catarratto, nella sua versione Lucida, è presente per il 20% e con la sua personalità e carattere, arricchisce il profilo aromatico del vino rendendolo elegante e deciso.

Dopo un attenta selezione, le uve vengono pigiadiraspate e si procede con la criomacerazione per estrarre colore e arricchire il profilo aromatico.

A fine fermentazione, il vino affina inizialmente in acciaio e successivamente in bottiglia per almeno 6 mesi.

Il colore rispecchia le caratteristiche di un ETNA DOC Bianco, arricchita da un' intensità data dalla criomacerazione.

Il profilo olfattivo è ricco di percettori: si distinguono note floreali, fruttate ed erbacee.

Il profilo gustativo è tipico del versante Nord dell'Etna con una spiccata struttura e persistenza



**Colore:** Giallo paglierino intenso con riflessi verdolini

**Profumo:** Sentori di mela matura,



zagara, erbe aromatiche, miele, mandorla, fiori di camomilla, frutta gialla, scorza di agrumi e liquirizia



**Gusto:** Sapido, fresco, minerale




**Temperatura di Servizio:** 10-12°C


**Abbinamenti:** Fritture e insalate di




pesce, primi e secondi a base di pesce e frutti di mare

**Vitigno:** 80% Carricante, 20% Catarratto Lucido 

**Resa per ettaro:** 50 Q.li 

**Sistema di allevamento:** Alberello 

**Vendemmia:** Prima decade di Ottobre 

**Vinificazione:** Criomacerazione, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata 18-20°C 

**Affinamento:** Bottiglia 