



## Nicosia 2017

*Cantina:* Fattoria San Vito

*Denominazione:* Toscana IGT

*Tipologia:* Bianco

*Regione:* Toscana

*Vitigni:* 70% Trebbiano Toscano, 25% Vermentino, 5% Malvasia

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Toscana IGT

*Annata:* 2017

*Grado Alcolico:* 12.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Minima

*Affinamento:* 18 mesi in Acciaio - 6 mesi in Bottiglia

*Abbinamenti:* Crostacei, Formaggi Erborinati, Formaggi Freschi, Pesce

*Bottiglie prodotte:* 493

*Invecchiamento:* fino al 2024

*Temperatura di servizio:* 12-14 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

La vendemmia per il Nicosia Toscana IGT di Fattoria San Vito è fatta manualmente: l'uva viene portata immediatamente in cantina per essere diraspata e messa a fermentare in maniera spontanea sulle bucce e senza l'aggiunta di lieviti. Viene utilizzata la solforosa (So<sub>2</sub>) in basse dosi solamente durante i travasi e in percentuale molto più bassa rispetto a quella consentita dal disciplinare biologico. La maturazione del Nicosia avviene in vasche di acciaio, la chiarifica avviene per decantazione, senza filtrazione.

## Note di degustazione

Il Nicosia di Fattoria San Vito è di un bel colore giallo paglierino carico, pieno e avvolgente al naso, in bocca è succoso e ricco di frutta matura che ricordano i frutti gialli carnosi e la mela golden. Pieno e persistente il Nicosia Toscana IGT lascia una nota di fieno e di spezie sul finale.