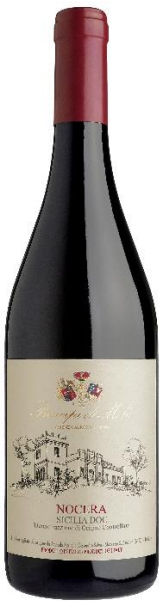


Principi di Mola Sicilia DOC Nocera



Nome completo Principi di Mola Sicilia DOC Nocera

Vendemmia 2021

Origine Sicilia, Italia

Vitigno Nocera coltivate a contropalliera

Tipologia Suolo Medio impasto argilloso

Densità di piantagione 5000 per ha

Resa per ettaro 70 q.li

Esposizione Nord-Ovest

Altitudine 400/500 mt s.l.m.

Fermentazione Acciaio inox; 24-26°C; 8-10 giorni

Affinamento 36 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

Percentuale di alcool in volume 14%

Temperatura di servizio 14-16 °C

Colore Rosso rubino intenso

Profumo Floreale, frutti rossi

Gusto Franco, gradevolmente tannico

Abbinamenti primi con sughi di carne, carni alla griglia, formaggi di media stagionatura

Dal desiderio di lanciare qualcosa di nuovo riscoprendo qualcosa di antico, nasce il Sicilia DOC Nocera, vino elegante, con tutte le caratteristiche di un vitigno antico recentemente riscoperto, ricco di profumi e tannini, naturale espressione dell'antico terroir e del microclima nel quale il vitigno è allevato.

Il Sicilia DOC Nocera veste il bicchiere di un rosso rubino intenso.

Avvicinando il bicchiere, avvertiamo l'intensità e finezza dell'ampio bouquet che inebria il naso con eleganti note di frutta di bosco, ciliegia, fragola, lampone e floreali di rosa e violetta. Continuando l'olfazione si avvertono sentori speziati di chiodi di garofano, pepe rosa ed anice stellato oltre alla nota minerale che conferma il territorio nel quale viene prodotto. Infine, emerge una lieve nota amaricante di mandorla tostata e frutta secca.

Al gusto si presenta di un bel caldo avvolgente, rotondo e secco, ma dalla gradevole acidità, sapidità e giusta presenza di tannino fitta e setosa. In bocca, si conferma intenso e fine come al naso e queste piacevoli fragranze persistono per un tempo medio-lungo.