

NICODEMO ROSATO



Vitigno: Primitivo

Denominazione: IGT Puglia - BIO

Zona di produzione: Castellaneta (TA)

Terroir: Terreni Calcarei

Produzione per ettaro: 85hl

Grado alcolico: 12,5%

Sistema di allevamento: Spalliera

Tecnica di produzione: Spremitura soffice; fermentazione del mosto in contenitori di acciaio inox ad una temperatura di 15° per venti giorni.

Zucchero naturale residuo: 5 gr/lit

Esaltazione dei sensi: Alla vista sfoggia tutta la sua bellezza denotata dal suo color chiaro che lo rende cristallino.

Si percepisce il raffinato e delicato profumo di frutti di bosco, precisamente di fragolino.

Si evince un bouquet di fiori freschi (rosa). Caldo, sapido, persistente ed equilibrato.

Degustazione: Vocato per aperitivi a base di crostacei e tartare di pesce

Servito: 12-14 °C

NICODEMO BIANCO



Vitigno: Fiano

Denominazione: IGT Puglia - BIO

Zona di produzione: Castellaneta (TA)

Terroir: Terreni argillo-calcarei dotati di sostanze organiche e azoto

Produzione per ettaro: 85hl

Grado alcolico: 12%

Sistema di allevamento: Spalliera

Tecnica di produzione: Spremitura soffice; fermentazione del mosto in contenitori di acciaio inox ad una temperatura di 14° per diciotto giorni.

Zucchero naturale residuo: 4 gr/lit

Esaltazione dei sensi: Si apprezza subito il suo colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Si apprezzano tutti i suoi profumi fruttati come la mela Golden e la mandorla fresca per poi passare ad una nota floreale come il gelsomino, iris ed infine una vena di erba selvatica.

Fresco, sapido e corposo.

Degustazione: Perfetto per tutto il pasto, da un antipasto alle carni bianche passando per primi a base di pesce.

Servito: 8-10 °C

NICODEMO VINO SPUMANTE BRUT



Vitigno: Minutolo, Marchione

Denominazione: IGT Puglia - BIO

Zona di produzione: Castellaneta (TA)

Terroir: Terreni argillo-calcarei

Produzione per ettaro: 75hl

Grado alcolico: 12%

Sistema di allevamento: Spalliera

Vinificazione: Spremitura soffice delle uve. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Presa di spuma in autoclave a bassa temperatura. Permanenza sui lieviti per 3 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno un mese.

Affinamento: 9 mesi in serbatoi di acciaio e 4 mesi in bottiglia

Zucchero naturale residuo: 12gr/lit

Esaltazione dei sensi: Vino spumantizzato dall'aspetto brillante. Perlage fine e persistente. Sapore fragrante con sentori fruttati e floreali. Freschezza e sapidità sono subito percepiti sin dal primo assaggio. Equilibrato.

Degustazione: La percentuale di zuccheri naturali presenti lo rende abbinabile ad un pasto a base di pesce, ma anche ad un fine pasto.

Servito: 8 – 10 °C

NICODEMO PRIMITIVO



Vitigno: Primitivo

Denominazione: IGT Puglia – BIO

Zona di produzione: Castellaneta (TA)

Terroir: Terreni calcarei

Produzione per ettaro: 85hl

Grado alcolico: 14,5%

Sistema di allevamento: Spalliera

Vinificazione: Fermentazione alcolica e macerazione in acciaio a temperatura controllata (24°C)

Affinamento: 9 mesi in serbatoi di acciaio e 4 mesi in bottiglia

Zucchero naturale residuo: 5 gr/lit

Esaltazione dei sensi: Si presenta dal colore rosso rubino con riflessi violacei. I suoi profumi sono affascinanti ed esaltati dal processo di ossidazione.

Si percepisce subito la mora e il lampone con una particolare nota di pepe bianco accompagnate da note floreali.

Vino caldo e tannino giovane, sapido e dal gusto persistente.

Degustazione: Formaggi stagionati, ragù e carni alla griglia.

Servito: 16-18 °C