



## FATA - NASCIM “per Niscemi”

Terre Siciliane IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2022	Rosso di struttura e longevità	50% Cabernet S. 50% Merlot	Niscemi (CL)

*Fata – Nascim è l'antico nome arabo della città di Niscemi, la cui radice si traduce come “brezza leggera”, simbolo di rinascita e di nuova aria. Questo vino nasce come gesto di vicinanza nei confronti della comunità. Un segno concreto di solidarietà e ripartenza il cui ricavato netto delle vendite andrà devoluto per interventi in aiuto alla popolazione del comune siciliano.*

**Note annata 2022:** una primavera fresca e regolare, con giugno caldo, asciutto e poche precipitazioni per gran parte dell'estate. Le alte temperature, mitigate dalle brezze marine tipiche della zona, hanno favorito una maturazione rapida e uniforme, mantenendo una buona sanità delle uve. Le escursioni termiche di fine estate hanno contribuito a preservare profumi e acidità. Nel complesso, un'annata calda, con rese leggermente inferiori ma uve di ottima qualità.

**Note degustative:** rosso rubino intenso. Al naso frutti rossi e neri maturi (ciliegia, mora, prugna) con lievi note speziate e balsamiche. Al palato è equilibrato: tannini presenti ma morbidi, buona struttura e finale persistente.

**Abbinamenti:** ideale con carni rosse, arrostiti, brasati, primi al ragù e formaggi stagionati. Ottimo anche con piatti saporiti della cucina siciliana, come involtini di carne, caponata o melanzane alla parmigiana.

**Comune di produzione:** Niscemi (CL)

**Tipo di terreno:** medio impasto tendente al sabbioso

**Altimetria vigneti:** 100 mt. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità d'impianto:** 6.000 piante per ettaro

**Resa per ettaro:** 60 Ql

**Epoca della vendemmia:** metà settembre

**Vinificazione:** in acciaio

**Fermentazione malolattica:** svolta

**Affinamento:** in barriques

**Durata dell'affinamento in barrique:** 10 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 8 mesi

**Formati disponibili:** 0,75 l

