Vigna nica
SICILIA

Nica” è una parola siciliana che significa piccola, Vigna nica infatti è una piccola cantina siciliana; siamo partiti con meno di 2 ettari arrivando anno dopo anno all’ attuale superficie di quasi 5 ettari.

I nostri vigneti si trovano in provincia di Messina, si affacciano sulle Isole Eolie e ricadono nella zona del Mamertino D.O.C. che ha origini antichissime perchè il vino “Mamertinum” era uno dei 4 vini preferiti dell’imperatore Giulio Cesare. Al classico metodo di coltivazione Biologica si affiancano le tecniche dell’ agricoltura Biodinamica per sperimentare e sopratutto vivere sul campo ogni giorno imparando a conoscere meglio il territorio nel pieno rispetto della natura. I nostri vini sono prodotti artigianali che non saranno mai uguali di anno in anno perchè ogni pianta è diversa ma sopratutto ogni annata lo è…. ed è proprio questo il bello!

Veduta delle isole Eolie

Il Santuario del Tindari

Un piccolo angolo di paradiso…

La Vigna:
Dove nascono il Mamertino Rosso e il Pomarazzo rosso

- **Superficie vitata**: 4 ha
  Vitigni: Nero D'Avola; Nocera; Nerello Mascalese;
  Zona di produzione: Furnari(ME),Sicilia, Italia
  Esposizione: Nord-Sud/Est
  Terreno: medio impasto tendente argilloso,ciottoloso
  Densità d'impianto: 4.500 piante/ha
  Altitudine: 300 metri
  Resa di produzione: 40/50 q.li/ha
  Sistema di allevamento: Cordone Speronato
  Biologico: Suolo e Salute (www.suoloesalute.it)

La Vigna:
Dove nasce il Mamertino Grillo/Ansonica (o Inzolia)

Superficie vitata: 0,5 ha
Vitigni: Grillo e Inzolia.
Zona di produzione: Contrada Manno, Barcellona P.G (ME), Sicilia, Italia
Esposizione: Nord-Sud
Terreno: medio impasto tendente argilloso
Densità d'impianto: 4.500 piante/ha
Altitudine: s.l.m.
Resa di produzione: 40/50 q.li/ha
Sistema di allevamento: Cordone Speronato Bilaterale
Biologico: Suolo e Salute (www.suoloesalute.it)

3G
73%
08:30
Cerca su Google Maps
Google
©2017 Google - Immagine ©2017 Google

Trattamenti biodinamici

Trattamento antisiccità:

Preparato 500 o Cornoletame e macerato di ortica

Il preparato viene sciolto in acqua ed attivato per mezzo di un particolare mescolamento chiamato dinamizzazione.

Dopo la dinamizzazione il preparato viene distribuito nel terreno per mezzo di una pompa a spalla.

La vendemmia

Dopo un'attenta selezione delle uve si procede con la raccolta manuale…

Finalmente….

in cantina…

*La raffinata tecnica del **Delestage** ….svuotando completamente la vasca del mosto in fermentazione in un serbatoio di appoggio e lasciando sgrondare il cappello dal fondo della vasca nei mastelli, dopo circa due ore , il mosto si ripompa sopra il cappello e così facendo si ottiene una migliore estrazione dei composti desiderati evitando di maltrattare la materia prima.*

Il Mamertino rosso DOC 2016 è un vino schietto che fa solo acciaio. Ma la semplicità non è da tutti e la lunga attesa di 24 mesi di affinamento è la sua forza. Senza fronzoli nè virtuosismi naturalmente dalla semplicità prende forma un perfetto equilibrio.

Mamertino rosso 2016

Vino:Mamertino
Denominazione D.O.C.: Mamertino rosso
Annata: 2016
Varietà: Nero d'Avola, Nocera, Nerello Mascalese
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Agricoltura: Biologica con utilizzo di trattamenti Biodinamici, nessun intervento chimico
Vendemmia: Manuale in cassette
Enologo: Alessandro Pensabene
Tecnica di vinificazione: Macerazione prolungata sulle bucce a temperatura controllata di 24°C con successivo svolgimento della fermentazione malolattica
Affinamento: 24 mesi in acciaio
Colore: Rosso rubino vivace con riflessi violacei
Odore: Profumi primari con note dolci e sentori di sottobosco e mirtillo
Sapore: Importante l'impatto gustativo conferito dai nobili tannini. Equilibrato
Gradazione alcolica: 14 % vol.

Degustare il Mamertino Rosso Riserva 2014 di Vigna nica , significa fermare il tempo e perdersi in un'eleganza di sapori che si sprigionano grazie al lungo affinamento in legno. Assaporando sorso dopo sorso non soltanto un vino da abbinare ad un piatto speciale ma la lunga attesa e il duro lavoro di chi con soddisfazione lo ha prodotto.

Mamertino Rosso Riserva 2014

Vino:Mamertino
Denominazione D.O.C.: Mamertino rosso riserva
Annata: 2014
Varietà: Nero d'Avola, Nocera, Nerello Mascalese
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Agricoltura: Biologica con utilizzo di trattamenti Biodinamici, nessun intervento chimico
Vendemmia: Manuale in cassette
Enologo: Alessandro Pensabene
Tecnica di vinificazione: Macerazione prolungata sulle bucce a temperatura controllata di 24°C
Affinamento: 12 mesi in tonneau da 3,5 hl di rovere francese
Colore: Rosso rubino carico
Odore: In evidenza i profumi terziari da lungo affinamento in tonneau con note dolci, in secondo piano sentori di marmellata di prugna e ciliegia
Sapore: Impatto suadente, vellutati tannini del legno che conferiscono un perfetto equilibrio
Gradazione alcolica: 14 % vol.

Il Mamertino Grillo-Ansonica DOC 2018 nasce in un piccolo vigneto coltivato sul mare di fronte le Isole Eolie. Il sole, il caldo e la fresca brezza marina avvolgono questo vino come un delicato abbraccio.

Mamertino Grillo – Ansonica 2018

Vino: Mamertino
Denominazione D.O.C.: Mamertino Grillo-Ansonica
Annata: 2018
Varietà: Grillo e Ansonica (o Inzolia)
Sistema di allevamento: Cordone speronato bilaterale, guyot
Agricoltura: Biologica con utilizzo di trattamenti Biodinamici, nessun intervento chimico
Vendemmia: Manuale in cassette
Enologo: Alessandro Pensabene
Tecnica di vinificazione: Pressatura soffice, chiarifica tramite decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox.
Affinamento: In acciaio con batonnage su fecce nobili
Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Odore: Varietale ed agrumato con sentori di frutta
Sapore: Fresco e fruttato
Gradazione alcolica: 13 % vol.

VINITALY 2018 PREMIO START UP SICILIA

CONCORSO MONDIALEBRUXELLES 2019
Medaglia D'Argento

ECO 3
Vigna

Vigna Nica
SICILIA

Vigna Nica
Via Verdi 23 – 98051
Barcellona P.G. (ME)
P.Iva IT02887140834
www.vignanica.com
info@vignanica.com
+39 3398183713 Maria Genovese
+39 3476507744 Daniele Amato