Nikà Passito



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
REGION	Sycylia
APELACJA	Passito di Pantelleria DOC
SZCZEP	Zibibbo
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Słodkie
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	500 ml

Aromat:

Intensywny i bogaty aromat suszonych winogron, dojrzałych moreli, kandyzowanej skórki pomarańczy, miodu, fig i rodzynek z delikatną nutą kwiatową.

Smak:

Słodkie, aksamitne i doskonale zbalansowane. Dominują nuty suszonych owoców, moreli, miodu i karmelu, wsparte świeżością oraz długim, harmonijnym finiszem.

Potrawy:

Desery z ricottą, sery pleśniowe białe

Więcej informacji:

Nikà to projekt rodziny Mascheroni Stianti, właścicieli renomowanego Castello di Volpaia w Chianti Classico, powstały z pasji do wyjątkowego terroir Pantellerii oraz tradycyjnej uprawy szczepu **Zibibbo**. Ta wulkaniczna wyspa, położona na południe od zachodnich wybrzeży Sycylii, oferuje jedne z najbardziej niezwykłych warunków do produkcji słodkich win na świecie. Winorośl prowadzona jest metodą **alberello pantesco**, wpisaną na listę niematerialnego dziedzictwa UNESCO – niskie krzewy sadzone w niewielkich zagłębieniach są naturalnie chronione przed silnymi morskimi wiatrami i skutecznie wykorzystują nocną wilgoć. Po zbiorach grona są starannie podsuszane w śródziemnomorskim słońcu, co pozwala skoncentrować naturalną słodycz i niezwykłe bogactwo aromatów. Wulkaniczne gleby, morski klimat oraz wielowiekowa tradycja uprawy nadają winom Nikà wyjątkową mineralność, elegancję i głębię. Dziś Nikà, obok Volpaia i Castelprile, stanowi jedną z trzech posiadłości winiarskich należących do rodziny Mascheroni Stianti, łącząc autentyczne dziedzictwo Pantellerii z najwyższymi standardami jakości.atów.

Castello di Volpaia

Castello di Volpaia to jedna z najbardziej cenionych posiadłości Chianti Classico, położona w średniowiecznej, ufortyfikowanej wiosce Volpaia, której historia sięga 1172 roku. Od 1972 roku należy do rodziny Mascheroni Stianti, która z niezwykłą dbałością odrestaurowała zabytkowy kompleks, zachowując jego historyczny charakter i przekształcając go w nowoczesną, ekologiczną winiarnię. Winnice o powierzchni około 45 ha, położone na wysokości ponad 400 m n.p.m., obsadzone są głównie Sangiovese i uprawiane metodami organicznymi. Kamieniste, piaszczysto-piaskowcowe gleby oraz chłodny mikroklimat Alto Chianti pozwalają tworzyć wina o wyjątkowej elegancji, świeżości i długowieczności. Dzięki selekcji dawnych klonów Sangiovese powstały kultowe crus: **Coltassala, Balifico i Il Puro.** Castello di Volpaia od lat uznawane jest za jednego z ambasadorów najwyższej jakości Chianti Classico na świecie.