

Merano WineFestival, sei importanti riconoscimenti a Tenute Nicosia

21 Ottobre 2025



MERANO – Tenute Nicosia sarà presente alla 34esima edizione del Merano WineFestival, che si terrà negli spazi del Kurhaus dal 7 al 10 novembre, e parteciperà anche a Catwalk Champagne & More, la giornata finale dell'11 novembre, interamente dedicata al mondo delle bollicine nazionali e internazionali.

Quest'anno la cantina etnea si è aggiudicata sei importanti riconoscimenti alla selezione The WineHunter Award, che confermano l'alto livello raggiunto dalla gamma dei suoi vini, in particolare gli Etna Doc di Contrada Monte Gorna e le versioni di Metodo Classico, prodotte con nerello mascalese e carricante. I vini di Tenute Nicosia esprimono con fedeltà e trasparenza il carattere solare e armonioso del versante sud-est del vulcano e la tipicità dei vitigni autoctoni del territorio.

The Wine Hunter Award Gold

L'Etna Rosso Doc Riserva Monte Gorna "Vecchie Viti" 2019 nasce dalle vecchie vigne ad alberello coltivate sui ripidi pendii del Monte Gorna, un piccolo cono vulcanico situato nei pressi di Trecastagni, sul versante sud-est dell'Etna. Le basse rese, la ricca concentrazione di

aromi e un lungo affinamento di 24 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, conferiscono al vino un profilo profondo e complesso, che mette in luce il carattere tipico dell'Etna.

Il Metodo Classico Carricante Sessantamesi Millesimato Brut 2019 Sosta Tre Santi è la novità dell'anno. Si tratta di una versione frutto di un lungo affinamento sui lieviti, che consente al carricante di esprimere una notevole complessità e profondità aromatica, sempre sostenuta da una vibrante freschezza. Un Metodo Classico unico nel suo genere, che conferma la vocazione del terroir etneo e del carricante per la produzione di spumanti di alta qualità.

L'etichetta sarà in degustazione anche durante la giornata Catwalk Champagne & More dell'11 novembre.

The Wine Hunter Award Rosso

L'Etna Doc Metodo Classico Sessantamesi Millesimato Brut 2018 Sosta Tre Santi è il punto di arrivo di un lungo percorso di conoscenza delle potenzialità del nerello mascalese e del territorio dell'Etna, che gode di un microclima fresco e con notevoli escursioni termiche, ideale per realizzare un Metodo Classico di eccellente livello qualitativo. Un grande Blanc de Noirs che si affina per almeno cinque anni sui lieviti, regalando ricchezza e complessità, unite a una limpida freschezza minerale.

L'etichetta si è aggiudicata anche i Cinque Grappoli 2026, il massimo riconoscimento della Guida Bibenda "I Migliori Vini d'Italia".

Il vino sarà in degustazione anche durante la giornata Catwalk Champagne & More dell'11 novembre.

I due premi agli spumanti Sessantamesi della collezione Sosta Tre Santi sanciscono la bontà del percorso intrapreso 15 anni or sono dalla famiglia Nicosia e dall'enologa Maria Carella nella produzione di Metodo Classico da lungo affinamento con i vitigni autoctoni etnei. Non solo il nerello mascalese, ma anche il carricante, uva a bacca bianca che, ancor oggi, poche aziende scelgono di spumantizzare, sta dimostrando grandi qualità anche in versione champenoise e una sorprendente capacità di reggere alla prova del tempo.

L'Etna Bianco Doc Monte Gorna "Vecchie Viti" 2020 rappresenta il prezioso frutto delle vecchie vigne di carricante del Monte Gorna. Un bianco che matura 12 mesi in barrique, per poi completare l'affinamento con almeno altri 12 mesi in bottiglia. Il suo carattere teso e raffinato, il sorso lungo e verticale, dalla ricca sfaccettatura aromatica, raccontano con fedele

trasparenza l'essenza del terroir vulcanico.

L'Etna Bianco Doc Bio Monte Gorna 2024 è l'espressione più tipica e diretta delle caratteristiche del terroir di questo piccolo cono vulcanico spento, che si trova nei pressi di Trecastagni. La cuvée è composta da un 90% di carricante e un 10% di catarratto, coltivati a circa 700 metri d'altitudine. L'affinamento in acciaio, con un breve passaggio in tonneau d'acacia, dona al vino un profilo che ricorda le note agrumate, di frutta a polpa bianca, arricchite da sfumature floreali e mielate.

L'Etna Rosso Doc Bio Monte Gorna 2022, è prodotto con il 90% di nerello mascalese ed un 10% di nerello cappuccio, coltivati sugli alti terrazzamenti lavici di Monte Gorna. Austero ed elegante, ha una notevole complessità aromatica e un profilo olfattivo ricco di note di frutta rossa, erbe aromatiche, spezie e liquirizia. Al palato mostra grande equilibrio, con tannini levigati e un lungo finale balsamico.