

In evidenza Vini

# Sicè, il Nocera di Nicolas Gatti

di: Sabrina Anastasi

17 ottobre 2016



L'azienda di **Nicolas Gatti Russo** si trova sulle pendici dei **Monti Nebrodi**, nel lembo di territorio della Sicilia nord orientale che guarda all'arcipelago delle Eolie.

La tenuta si estende su una superficie di 217 ettari e si dedica a diverse coltivazioni tra cui agrumeti, castagneti, noccioleti e all'immancabile duo "olivo-vite". Tutte interagiscono tra loro in un habitat naturale incontaminato. L'azienda produce dal 1825 nel rispetto del territorio, da qualche anno è in regime biologico. Diciassette gli ettari dedicati alla viticoltura, di cui uno solo alla coltivazione di Nocera.

Il vitigno ha radici antichissime, si pensa addirittura fosse lo stesso usato, assieme allo Zangle, per la produzione dell'osannato **Mamertinum Romano**. La cultivar autoctona del messinese ha visto la produzione ridursi di molto nell'ultimo decennio, tuttavia i produttori più coraggiosi hanno continuato ad investire in questo vino, coscienti del suo grande valore storico e territoriale.

In un'epoca vitivinicola in cui si ricercano sempre più i concetti di identità e individualità, molti sono pronti a scommettere anche nella produzione in purezza del Nocera.



Tra questi vi è il **Sicè 2012** della Tenuta Gatti, con una produzione annua di 2.500 bottiglie. Il vino effettua fermenta in acciaio e affina un anno in tonnaux e botti grandi.

Il colore è rosso rubino con riflessi ancora violacei. La ricca consistenza preannuncia il carattere prorompente di questo vino, prodotto a 500 mt./slm. Al naso è intenso, le note di frutta a bacca rossa, soprattutto lampone e ciliegia, incontrano aromi floreali, per poi lasciare spazio alle spezie e ad un inizio di complessità. In bocca esprime tutta la sua potenza: alcolico e fresco, evidenzia tannini esuberanti ma non aggressivi, che mostrano sin dal primo sorso la vigorosa struttura del vino. Equilibrato e abbastanza persistente, il Sicè 2012 è un vino che si presta ad un lungo affinamento.

Si abbina bene a piatti a base di carne e formaggi a pasta dura: pappardelle al sugo di lepre, costine di maiale grigliate e la vicina Provola dei Nebrodi (Presidio Slow Food). Tradizionale ma dal gusto innovativo, è un vino da provare per conoscere un altro volto della Sicilia enologica dalle mille sfaccettature.

#### **Tenuta Gatti**

di Nicolas Gatti Russo

Contrada Cuprani

98064 Librizzi (Me)

Mob. +39.3291834237

email: [info@tenutagatti.com](mailto:info@tenutagatti.com)

[www.tenutagatti.com](http://www.tenutagatti.com)