

CERASUOLO

Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G.



DESCRIZIONE:

Il Cerasuolo di Vittoria è un blend di Frappato e Nero d'Avola. Questo nome deriva dal termine dialettale "Cerasa" che letteralmente traduce la parola ciliegia, tipico frutto rosso che rappresenta le proprietà sensoriali di questo vino DOCG che può anche pregiarsi dell'appellativo "Classico" essendo prodotto nel Comune di Vittoria.

Colore rosso ciliegia, profumo intenso e persistente, con sentori di frutta a bacca rossa e note floreali. Si distingue per l'equilibrio al palato e per il retrogusto piacevole. Ideale per l'abbinamento con formaggi, arrosto e stufati.



CLASSIFICAZIONE:

Cerasuolo di Vittoria
Classico D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline Iblee

TERRENO E ALTIMETRIA

Sabbie rosse, 170 m. slm

UVE IMPIEGATE

50% Frappato
50% Nero d'Avola

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Controspalliera,
cordone speronato

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

15 - 20 anni

RESA PER ETTARO:

52 Q.

VINIFICAZIONE:

Macerazione per 7-10 gg.
con le vinacce e fermentazione
a temperatura controllata

AFFINAMENTO:

12 mesi in acciaio
e 6 mesi in bottiglia

GRADAZIONE:

13,5% vol.

FORMATI:

bottiglia cl. 75

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18°