



VINO BIOLOGICO



VIGNA DI PETTINEO

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



DESCRIZIONE:

Dalle vigne Pettineo, da sempre, si producono uve Nero d'Avola e Frappato destinate alla produzione del Cerasuolo di Vittoria. Dai migliori grappoli rigorosamente selezionati a mano, produciamo questo vino dal colore rosso ciliegia con riflessi violacei, dai sentori di melograno e ciliegia, sapore pieno, morbido e dal persistente retrogusto.



CLASSIFICAZIONE:

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

ZONA DI PRODUZIONE:

Vittoria (RG) - C.da Pettineo

TERRENO E ALTIMETRIA:

Sabbie rosse, 170 m. slm

UVE IMPIEGATE:

50% Frappato biologico
50% Nero d'Avola biologico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Alberello

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

40 anni

RESA PER ETTARO:

50 Q.

VINIFICAZIONE:

Macerazione per 15 gg.
con le vinacce e fermentazione
a temperatura controllata

AFFINAMENTO:

9 mesi in acciaio
e 9 mesi in bottiglia

GRADAZIONE:

13,5% vol.

FORMATI:

bottiglia cl. 75
magnum l. 1,5

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18°