

CERASUOLO

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

Description:

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: *Colli Iblei*

Terreno e altimetria: *Sabbie rosse, 170 m. slm*

Uve impiegate: *50% Nero d'Avola – 50% Frappato*

Sistema di allevamento: *Controspalliera, cordone speronato*

Età media del vigneto: *15 - 20 years*

Resa per ettaro: *52 Hl.*

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 da 75 cl*

Temperatura di servizio: *16° - 18°*

Peso: *1,30 Kg*