



CERASUOLO DI VITTORIA

Cerasuolo di Vittoria DOCG

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2009	Rosso di grande struttura e longevità	60% Nero D'Avola 40% Frappato	Niscemi (CL)

Il Cerasuolo di Vittoria è, ad oggi, l'unica DOCG di Sicilia. Vino di notevole personalità ottenuto dalla vinificazione in rosso delle uve Frappato e Nero d'Avola.

Note degustative: profumo molto intenso e persistente che ricorda il melograno maturo. È di colore rosso ciliegia carico. In bocca si presenta caldo e di buon corpo.

Abbinamenti: carni bianche elaborate, carni rosse, formaggi di media stagionatura.

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro

Altimetria vigneti: 100 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 6.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 60 Ql

Epoca della vendemmia: ultima settimana di settembre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barriques

Durata dell'affinamento in barriques: 10 mesi

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

