



Cerasuolo di Vittoria 2019

Denominazione: Cerasuolo di Vittoria DOCG

60% Nero d'Avola, 40% Frappato

Dalle campagne di Dorilli, tra il mare e i monti Iblei, conosciuti come luogo di eccellenza del food in Sicilia, nasce il nostro Cerasuolo di Vittoria. Il nome dell'unica DOCG di Sicilia deriva da "cerasa", la ciliegia in dialetto siciliano. È ottenuto dalle varietà autoctone Nero d'Avola e Frappato. Un vino unico, riconoscibile e indimenticabile per i suoi sapori giovanili e i profumi di ciliegia, fragola e melograno, dovuti alla particolarità dei suoli e del clima in cui sono coltivate le uve. Un vino che come pochi coniuga tradizione e piacevolezza del vino.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEI VIGNETI	VIGNETI	CANTINA
2001	Acate (Ragusa)	Dorilli, Mogli	Dorilli



VIGNETI: Dorilli, Mogli

VARIETÀ: DORILLI: Nero d'Avola / Frappato.
MOGLI Nero d'Avola.

TIPO DI SUOLO: la caratteristica principale dei terreni dell'area del Cerasuolo di Vittoria è la tessitura sabbiosa; i suoli sono costituiti prevalentemente da sabbie rosse sciolte con scheletro assente e mediamente profondi; a circa 90 cm si trova uno strato tufaceo importante per l'equilibrio idrico della pianta.

ALTIMETRIA:

DORILLI Nero d'Avola e Frappato 70 m s.l.m.
MOGLI Nero d'Avola 80 m s.l.m.

RESA PER ETTARO: DORILLI Nero d'Avola 70 q.li.
DORILLI Frappato 55 q.li MOGLI Nero d'Avola 90 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO

DORILLI e MOGLI Nero d'Avola 4.500 piante per ettaro.
DORILLI Frappato 5.000 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

DORILLI e MOGLI Nero d'Avola 20-25 settembre.
DORILLI Frappato 17-20 settembre.

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura seguita da 14 giorni di permanenza sulle bucce. Fermentazione a 23 °C in vasche in acciaio e pressatura particolarmente soffice con basket press (pressa verticale); segue affinamento in vasche d'acciaio.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: aprile

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,60 gr/l.

PH: 3,32.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da conservare fino a 6/8 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Vino intrigante con una carica di energia vitale straordinaria a base di frutti di bosco, fragoline, gelso e melograno. Una versione di Cerasuolo estremamente gastronomica che ci piace molto anche per le sue note carnose e pepate. In bocca, il vino rispecchia le percezioni olfattive e ritroviamo felicemente il pepe nero che si mescola alla carruba e alle amarene dolci. Palato scattante con un finale molto sapido e tondo con note di gelso.

ABBINAMENTO: In stagione, perfetto con un trancio di tonno appena scottato, con dei funghi trifolati o della cacciagione da piuma, la sua armonia con pizze invece