

Cerasuolo di Vittoria 2020

Cerasuolo di Vittoria DOCG

60% Nero d'Avola - 40% Frappato

Dalle campagne di Dorilli, tra il mare e i monti Iblei - territorio 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: profumi di ciliegia, fragola e melograno, frutto della particolarità dei suoli e del clima in cui sono coltivate le uve. Un vino nel solco di una tradizione antica, e tuttavia dal piglio giovanile come nessun altro rosso siciliano.



PRIMA ANNATA
2001

COMUNE DEI VIGNETI
Acate (RG)

VIGNETI
Dorilli - Mogli

CANTINA
Dorilli



CERTIFICAZIONI
SOSustain®;
10.1 B



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 presente di piccole dimensioni, mediamente profondi; a circa 90 cm si trova uno strato tufaceo, importantissimo per la capacità idrica del suolo quindi per l'equilibrio idrico della pianta.

ALTIMETRIA: 70-80 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: Nero d'Avola 65 quintali; Frappato 55 quintali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura a cordone speronato per il Nero d'Avola, con potatura Guyot per il Frappato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.050 piante per ettaro

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSustain®; suoli inerbiti con favino, veccia e flora spontanea per aumentare la sostanza organica e il contenuto in azoto, favorendo la vitalità della microfauna del suolo; difesa fitosanitaria con zolfo e rame in quantitativi minimi; lotta ai fitofagi con insetti utili, confusione sessuale e applicazione di corroboranti naturali quali zeolite, caolino ed estratti vegetali.

EPOCA DI VENDEMMIA: Nero d'Avola 20-25 settembre; Frappato 17-20 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte a mano e a macchina e trasportate in cantina in carrelli di piccole dimensioni. Una volta in cantina, sono state pigiate e diraspate, quindi inviate in vasche in acciaio da 114 e 170 hl. Le uve sono state movimentate tre volte al giorno con rimontaggi molto brevi - tra i 10 e 25 minuti - a seconda della fase di fermentazione, in modo da rispettare il più possibile la buccia e il frutto.

La fermentazione è durata 7/8 giorni, con la temperatura che nelle prime fasi è stata

mantenuta intorno ai 14/15 °C e poi, avviandosi alla sua conclusione, la refrigerazione è stata sospesa e gli ultimi gradi alcool si sono svolti con temperature tra i 24/25 °C. Finita la fermentazione, le bucce sono rimaste a contatto col vino per 13/15 giorni, per poi essere svinate. La fermentazione malolattica è avvenuta nelle stesse vasche; una volta conclusa, tra dicembre e gennaio, dopo il travaso successivo alla malolattica si è dato inizio all'affinamento, sempre in vasche in acciaio da 114 hl e 170 hl.

IMBOTTIGLIAMENTO: agosto 2021.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,51% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,08 g/l

PH: 3,28

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

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 400 g

TAPPO: sughero naturale monopezzo; DIAM®; NOMACORC®.

NOTE ORGANOLETTICHE: il Cerasuolo ha una straordinaria "riconoscibilità" per un naso che è una cornucopia di frutti rossi e di bosco: fragoline, gelso e melograno.

Accanto al frutto, si caratterizza per una piacevole nota speziata, quasi orientale – e a oriente ci troviamo – di sandalo, di coriandolo, di pepe di sichuan. 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; sempre ideale con le carni bianche e con le preparazioni a base di salsa di pomodoro; sorprendente la sua armonia con le pizze.

NOTE DI VENDEMMIA - VITTORIA 2020

Mai come in questo 2020 la nostra squadra ha vissuto la vendemmia più da vicino e con maggiore concentrazione. È il caso di dire "di necessità, virtù": il vigneto è stato al centro della nostra vita, delle nostre attenzioni. La natura, a differenza dell'umanità, non si è mai fermata, e noi dietro di lei. Quasi a volersi far perdonare, ci ha sostenuto con piogge ben cadenzate e un'estate particolarmente mite in tutta la Sicilia. Questo ha dato vita ad una vendemmia memorabile, talvolta avara nella quantità ma sempre perfetta sul piano della qualità.

In particolare, a Vittoria come nel resto del sud-est una stagione estiva con temperature senza eccessi, uve perfettamente sane che, utilizzando le abbondanti riserve d'acqua delle piogge invernali, sono diventate via via più concentrate sia nel frutto che nella struttura: Frappato decisamente in stato di grazia, Nero d'Avola elegante. Riteniamo quest'annata abbia dato vita a vini dal lungo e felice invecchiamento.