

Cerasuolo di Vittoria 2021

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 le uve sono coltivate secondo i criteri della sostenibilità e del biologico. 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
Vino Biologico; SOStain®;
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 SOStain®;

suoli inerbiti con favino, vecchia 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: 17-19 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: giugno 2022.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,66% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,48 g/l

PH: 3,35

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.

NOTE DI VENDEMMIA - VITTORIA 2021

La vendemmia 2020 era stata in Sicilia una vendemmia di alta qualità ma bassa produzione. Anche per questo motivo, le vigne avevano abbastanza energie per affrontare la successiva annata.

Per Planeta dopo più di 10 anni di agricoltura sostenibile e qualche anno in conversione, era la prima con certificazione bio: tutto è andato benissimo e il clima ci è venuto in aiuto.

L'inverno 2020/2021 in Sicilia è stato decisamente poco piovoso a est (sia nel sud che, stranamente, sull'Etna e a Capo Milazzo); leggermente meno piovoso della media a ovest.

Nell'annata agraria (da ottobre 2020 a settembre 2021) nel sud-est le piogge sono state il 40% in meno della media decennale. Un dato decisamente notevole, e si è posto rimedio con delle irrigazioni di soccorso.

Il germogliamento è avvenuto in leggero anticipo, ma l'andamento climatico primaverile non ha accentuato la precocità: siamo arrivati alla vendemmia con circa una settimana di anticipo.

Nei mesi estivi – cruciali per la qualità in Sicilia – se è vero che ci sono stati alcuni giorni molto caldi, è anche vero che ci sono state, numericamente, meno giornate di caldo straordinario rispetto ad annate come il 2017: la temperatura media a sud est è stata nella media decennale. Più alta sull'Etna, dove non vi è dubbio che l'estate ha ridotto le quantità di uva, spingendoci a praticare dei diradamenti.

Ma quello che ha determinato una vendemmia decisamente felice sono state alcune piogge, abbondanti per le estati siciliane: una a giugno, una a luglio e una ad agosto. Nel mezzo, giornate asciutte perfette per la raccolta.

A Dorilli abbiamo avuto una vendemmia con un calo del -15 %, rispetto allo scorso anno, ma con uve sane e Frappato molto intenso.