



Feudi  
del  
*Pisciotto*

## GIAMBATTISTA VALLI

### CERASUOLO DI VITTORIA

*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.*



**Prima annata di produzione:** 2007  
**Numero di bottiglie prodotte annualmente:** 15.000  
**Uve:** Nero d'Avola 60%, Frappato 40%  
**Vinificazione:** in acciaio  
**Invecchiamento:** in barrique 50% nuove e 50% di secondo passaggio  
**Comune di produzione:** Niscemi (CL)  
**Altimetria dei vigneti:** 100 mt s.l.m.  
**Tipo di terreno:** Sciolto  
**Sistema di allevamento:** Cordone speronato  
**Densità dell'impianto:** 6.000  
**Età delle viti in produzione:** 9 anni  
**Resa per ettaro in uva:** 60 Ql  
**Epoca della vendemmia:** Ultima settimana di settembre  
**Materiale vasche di fermentazione:** Acciaio a temperatura controllata  
**Temperatura di fermentazione:** 24°  
**Durata fermentazione:** 10 giorni  
**Macerazione sulle bucce:** 1 mese  
**Fermentazione malolattica:** si  
**Tipo di legno:** Rovere francese  
**Durata dell'affinamento preimbottigliamento:** 10 mesi  
**Stabilizzazione del prodotto:** Statica  
**Affinamenti in bottiglia:** 12 mesi  
**Annate non prodotte:** 2013

**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:** *Si abbina in modo eccellente con arrosti di carni bianche e rosse, brasati di manzo, selvaggina minuta allo spiedo e formaggi piccanti stagionati.*

---

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi  
Provincia di Caltanissetta  
Tel. +393312169241 +393356873938  
[e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com](mailto:info@winerelaisfeudidelpisciotto.com)





Feudi  
del  
*Pisciotto*

## GIAMBATTISTA VALLI

### CERASUOLO DI VITTORIA

*Today the Cerasuolo di Vittoria is the only DOCG in Sicily. It is a wine of great personality obtained from the vinification of red grapes Frappato and Nero d'Avola.*



**First year of production:** 2007  
**Yearly bottle production:** 15.000  
**Grapes:** 60% Nero d'Avola, 40% Frappato  
**Vinification:** in steel  
**Ageing:** in barrique 50% new and 50% used  
**Ageing time:** 10 months  
**Type of wood:** French oak  
**Place of production:** Niscemi (CL)  
**Vineyards height:** 100 m.a.s.l.  
**Type of soil:** Loose  
**Growth system:** Spurred cordon  
**Plant density:** 6.000  
**Age of productive vines:** 9 years  
**Hectare gain:** 60 Ql  
**Harvest:** Last week of September  
**Type of fermentation tank:** Steel  
**Working temperature:** 24°  
**Fermentation:** 10 days  
**Maceration on the skins:** 1 month  
**Malolactic fermentation :** Done  
**Product stability:** Natural  
**Bottle refinement:** 12 months

**Tasting notes:** *very intense and persistent aroma reminiscent of ripe pomegranate. Wine is of red color cherry and in the mouth it is warm and full-bodied.*

**Pairings:** *It pairs excellently with white and red meat, braised beef, small game on the spit and seasoned spicy cheese.*

---

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi  
Provincia di Caltanissetta  
Tel. +393312169241 +393356873938  
[e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com](mailto:info@winerelaisfeudidelpisciotto.com)

