



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
Pisciotta

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@winerelaisfeudidelpisciotta.com](mailto:info@winerelaisfeudidelpisciotta.com)

