



## CERASUOLO DI VITTORIA

Cerasuolo di Vittoria DOCG

| PRIMA ANNATA | TIPOLOGIA                             | VARIETA'                         | COMUNE       |
|--------------|---------------------------------------|----------------------------------|--------------|
| 2009         | Rosso di grande struttura e longevità | 60% Nero D'Avola<br>40% Frappato | Niscemi (CL) |

*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.*

**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:** carni bianche elaborate, carni rosse, formaggi di media stagionatura.

**Comune di produzione:** Niscemi (CL)

**Tipo di terreno:** medio impasto ricco di scheletro

**Altimetria vigneti:** 100 mt. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità d'impianto:** 6.000 piante per ettaro

**Resa per ettaro:** 60 Ql

**Epoca della vendemmia:** ultima settimana di settembre

**Vinificazione:** in acciaio

**Fermentazione malolattica:** svolta

**Affinamento:** in barriques

**Durata dell'affinamento in barriques:** 10 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 12 mesi

**Formati disponibili:** 0,75 l

