

CERASUOLO DI VITTORIA 2010

D.O.C.G. Nero d'Avola e Frappato



CARATTERISTICHE TECNICHE VIGNETI E CANTINA:

Nome del vino:	Cerasuolo di Vittoria
Anno:	2010
Tipo di denominazione:	D.O.C.G.
Tipologia:	Rosso
Uve e percentuali:	50% Nero d'Avola 50% Frappato
Tipologia del terreno:	Calcareo argilloso
Altitudine:	420 metri s.l.m.
Età delle vigne:	11 anni
Esposizione:	sud/sud-ovest
Sistema di allevamento:	guyot
N° ceppi per ettaro:	8.300
Resa per ettaro in quintali:	50 quintali
Epoca vendemmia:	Naturale
Vinificazione:	Acciaio
Maturazione:	8 mesi in acciaio
Filtrazione:	no
Affinamento in bottiglia:	qualche mese, commercializzato dopo il primo giugno successivo alla vendemmia
Prima annata prodotta:	2005
Data immisione mercato:	1° giugno

DATI ANALITICI:

Acidità totale	g/l	5,9
Acidità volatile:	g/l	0,60
Acido Sorbico:	mg/l	ASSENTE
Anidride solf. libera:	mg/l	32
Anidride solf. totale:	mg/l	99,2
Ceneri:	g/l	2,45
Estratto non riduttore:	g/l	28,9
Estratto secco totale:	g/l	32,1
Massa volumica a 20°C	g/ml	0,99295
Densità relativa 20/20°C	g/ml	0,99474
Alcol metilico:	ml/100ml.AC	0,11
Titolo alc. volumico:	%vol	13,50
Zuccheri riduttori:	g/l	3,2

Test certificate n° 29115 Bi.Lab srl Guarene (CN)

SPECIFICHE TECNICHE DELL'ANNATA:

Grad. alcolica in etichetta:	%vol	13,5
Bottiglie prodotte nell'annata:	N°	20460



Certificazione biologica n°
00737/11129/013/10 del 15/02/2011

PREMI e PUNTEGGI:

SLOW WINE 2011	grande vino
----------------	-------------

rev. 1 del 1.11.2011

Azienda Agricola GULFI di VITO CATANIA

Cantina e deposito: C. da Patria - 97012 Chiaramonte Gulfi (RG) Tel. +39.0932.921654 Fax +39.0932.921728

Deposito logistico: via Cesare Battisti, 78 - 20862 Arcore (MB) P.I. 02905900961 Tel. +39.039.61341 Fax +39.039.6189542

