

# CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO®

Cerasuolo di Vittoria "Classico" a D.O.C.G.

## DATI TECNICI



### Qualifica:

Cerasuolo di Vittoria "Classico" a D.O.C.G.

### Zona di produzione:

Chiaramonte Gulfi (Ragusa) - Monti Iblei.

### Vigna:

la vigna utilizzata per la produzione del Cerasuolo di Vittoria nella tipologia "classico" è esclusivamente Vigna Stidda.

### Conduzione vigneto:

tradizionale, biologico, non irrigato

### Altitudine:

450 mt. slm.

### Clima:

temperato mediterraneo

### Terreno:

calcareo - argilloso.

### Vitigni:

Nero d'Avola 70%, e Frappato di Vittoria 30%, selezionati e reimpiantati dall'az. Gulfi, coltivati ad alberello portato su spalliera.

### Densità di impianto:

8.300 viti/ha

### Resa per Ha:

non supera i 50 q.li

### Vinificazione:

le uve di Nero d'Avola e Frappato, nella percentuale indicata, raccolte nei primi giorni del mese di ottobre, sono vinificate insieme con una macerazione sulle bucce di circa 1 settimana.

### Maturazione:

dopo la malolattica, il vino viene travasato in piccole botti da 500 e 225 litri di più passaggi, dove rimane per circa un anno.

### Affinamento:

in bottiglia per qualche mese. Viene messo in commercio dopo il 31 marzo del secondo anno successivo alla vendemmia

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso ciliegia con sfumature granate.

**Odore:** di frutta rossa, marasca con sfumature floreali.

**Sapore:** pieno, armonico, elegante.

**Temperatura di servizio:** 15-18°C.

**Abbinamenti gastronomici:** si abbina ottimamente con le carni bianche, tonno e piatti di pesce elaborati.

**Modo di conservazione:** bottiglia coricata in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18°C.