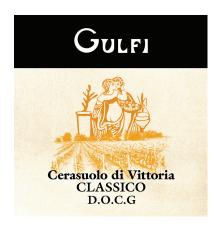
# CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO®

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

DATI TECNICI



### DATI | 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.

