

CERASUOLO DI VITTORIA®

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

DATI
TECNICI



Qualifica:

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

Zona di produzione:

Chiaramonte Gulfi (Ragusa) - Monti Iblei.

Vigna:

le vigne utilizzate per la produzione del Cerasuolo di Vittoria sono vigna Catania, vigna Patria e vigna Coste.

Conduzione vigneto:

tradizionale, biologico, non irrigato

Altitudine:

450 mt. slm.

Clima:

temperato mediterraneo

Terreno:

calcareo - argilloso.

Vitigni:

Nero d'Avola 50%, e Frappato di Vittoria 50%, selezionati e reimpiantati dall'az. Gulfi, coltivati ad alberello portato su spalliera. Il Nero d'Avola, prende il nome da Avola, comune vicino Pachino in provincia di Siracusa (limitrofa a quella ragusana), in cui diversi secoli fa è stato selezionato dai viticoltori locali.

Il Frappato di Vittoria è un antico vitigno autoctono della Sicilia sud-orientale. Non è sicura, anche se molto probabile, la sua origine nel Vittorioso (prov. Ragusa) dove è coltivato almeno dal XVII secolo.

Densità di impianto:

8.000 viti/ha

Resa per Ha:

non supera i 60 q.li

Vinificazione:

le uve, vengono vendemmiate tra fine settembre per il Nero d'Avola e nella prima settimana di ottobre per il Frappato. Sono vinificate in rosso separatamente, con breve macerazione del mosto con le bucce, a temperatura controllata e riuniti a fine fermentazione alcolica.

Maturazione:

circa sette mesi sui propri lieviti in serbatoi di acciaio.

Affinamento:

in bottiglia per 1-2 mesi. Viene messo in commercio a giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE

Colore: rosso ciliegia carico con tenue sfumature violacee.

Odore: di frutta rossa fresca, pesca e marasca con tenui sfumature floreali.

Sapore: armonico, elegante.

Temperatura di servizio: 15-16°C.

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