



BAGLIO DELLE FATE

CERASUOLO DI VITTORIA

Denominazione d'Origine Controllata e Garantita

È l'unico vino siciliano che può fregiarsi dell'appellazione «DOCG». Un vino che esprime fortemente il territorio d'origine, attraverso una perfetta sinergia tra la forza la struttura e la fruttuosità del Nero d'Avola con l'eleganza, la delicatezza e la florealità del Frappato.

It is the only Sicilian wine which can boast DOCG certification. It is a wine that strongly expresses its territory of origin, through a perfect synergy between the strength, structure, and the fruitfulness of the Nero d'Avola with the elegance, delicacy, and floral qualities of Frappato.

SCHEDA TECNICA

CLASSIFICAZIONE: Cerasuolo D.O.C.G.

TIPOLOGIA VINO: Rosso

UVAGGIO: 60% Nero d'Avola - 40% Frappato

VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso, sulle bucce per 12/14 gg a 22/24 °C in vasche d'acciaio inox

AFFINAMENTO: 4 mesi in inox e 4 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol

BOTTIGLIA: 75 cl

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: Da bere subito o da affinare per 4-5 anni

CLASSIFICATION: Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G.

WINE VARIETY: Red

GRAPES: 60% Nero d'Avola - 40% Frappato

VINIFICATION: Traditional in red, with the grape skin for 12/14 days at 22/24 °C in stainless steel tanks

AGEING: 4 months in inox and 4 months in bottle

ALCOHOL VOL: 13,5% vol

BOTTLE: 75 cl

AGEING CAPACITY: To drink immediately after opening or keep unopened and age for 4/5 years

