

CERASUOLO DI VITTORIA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Controlled Designation of Origin Guaranteed

Terroir Prestige

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. Il Cerasuolo è composto da due vitigni nero D'Avola e Frappato che bilanciano sapientemente corpo struttura e freschezza. Questo vino può essere servito con piatti a base di sughi di pesce, tonno, formaggi.

Da servire a 10/12 gradi.

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. This wine is composed of two grapes Nero d'Avola and Frappato that give balance between body, structure and freshness. The strength of This wine is its versatility in that it goes well with all kinds of dishes, from fish and meat to cheese. But this wine is very suited to Japanese food such as okonomiyaki.

This wine can be served at a temperature of 10/12 degree.



PREMI / AWARDS: Decanter World
Wine Awards 2016 - Bronze - Merum



CLASSIFICAZIONE: Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G.
TIPOLOGIA VINO: Rosso
UVAGGIO: 60% Nero d'Avola - 40% Frappato
ZONA DI PRODUZIONE: Caltagirone (CT)
TIPOLOGIA IMPIANTO: Guyot
DENSITÀ PER ETTARO: 4.186 piante
VINIFICAZIONE: Tradizionale in rosso, sulle bucce per 10/12 gg a 22/24 °C in vasche d'acciaio inox
AFFINAMENTO: 4 mesi in inox e 4 mesi in bottiglia
BOTTIGLIA: 75 cl
CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: Da bere subito o da affinare sino a 4-5 anni

CLASSIFICATION: Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G.
WINE VARIETY: Red
GRAPES: 60% Nero d'Avola - 40% Frappato
PRODUCTION AREA: Caltagirone (CT)
TYPE OF VINEYARD: Guyot
DENSITY FOR HECTARE: 4.186 plants
VINIFICATION: Traditional in red, with the grape skin for 10/12 days at 22/24 °C in stainless steel tanks
REFINING: 4 months in inox and 4 months in bottle
BOTTLE: 75 cl
AGEING CAPACITY: To drink immediately after opening or keep unopened and age for 4/5 years

