



ACQUISTATO IL .....

Cerasuolo di Vittoria DOCG Victorya

2016

## Sfida ai grandi rossi italiani



Siamo in Sicilia, una terra che negli ultimi anni ha vissuto un interesse crescente per le zone vitate dell'Etna: tuttavia non bisogna dimenticare come la storia vitivinicola di questa regione italiana sia indissolubilmente legata alla DOCG Cerasuolo di Vittoria, l'unica di tutto il territorio.

E il Victorya può essere il pretesto per conoscere questa denominazione. Elegante e fine, consigliato a chi ama vini importanti a base nebbiolo e sangiovese, non solo agli appassionati di rossi siciliani. Le uve dell'Azienda Agricola Casa di Grazia provengono dalla zona vitata attorno al golfo di Gela dove il terroir dà vita a vini strutturati ed alcolici che al contempo si caratterizzano per le piacevoli e delicate sensazioni olfattive, oltre che per il grande equilibrio. Provare per credere! Victorya, blend composto al 50% da Nero d'Avola e al 50% da Frappato, ci ha colpito fin da subito per la sua qualità. Un grande equilibrio, in cui si amalgamano perfettamente le qualità del Nero D'Avola che dona intensità al colore e profumi intensi, con quelle del Frappato, responsabile della finezza e della capacità di evoluzione di questo vino.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Calcareao misto sabbia
<b>Esposizione</b>	Sud, 120m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	5.000 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Sicilia
<b>Uve</b>	Frappato 50% e Nero d'Avola 50%
<b>Gradazione</b>	13% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	Entro i prossimi 5 anni
<b>Abbinamento</b>	Primi e secondi saporiti. Si accompagna bene anche con piatti speziati
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione con macerazione in acciaio inox a 23°C per 8-10 giorni con affinamento in acciaio inox di 3 mesi sulle fecce fini e affinamento di 3 mesi in bottiglia
<b>Sensazioni</b>	Stupenda interpretazione: dal colore carico ed intenso, con un naso fruttato, dove sono presenti sentori di duroni e visciole; in bocca è leggiadro e snello

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821