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.

La Vigna

Terreno	Calcareo misto sabbia
Esposizione	Sud, 120m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Frappato 50% e Nero d?Avola 50%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro i prossimi 5 anni
Abbinamento	Primi e secondi saporiti. Si accompagna bene anche con piatti speziati
Vinificazione	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
Sensazioni	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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821