ACQUISTATO IL .....

# "Sabbie di Sutta" Cerasuolo di Vittoria DOCG 2023 2023

## Prezioso rosso ragusano




In Sicilia c'è una sola DOCG. E' quella del Cerasuolo di Vittoria, vino di grande pregio che viene prodotto nella provincia di Ragusa. La base è Frappato e Nero d'Avola. Due dei vitigni autoctoni più amati della grande isola al centro del Meditarraneo. Sabbie di Sutta è proprio un Cerasuolo di Vittoria, proposto da Cantine Nicosia. Il suo uvaggio comprende una quota di maggioranza di uve Nero d'Avola, circa il 60%, e Frappato per la parte rimanente. Vendemmia a mano e vinificazione super accurata, per l'affinamento si opta per una doppia soluzione. Si svolge, infatti, prevalentemente in acciaio, anche se è previsto un breve passaggio in tonneaux. Quel tanto che basta per dare la giusta complessità, senza stravolgere il buono del frutto di partenza. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso vivace, con aromi intensi che richiamano la frutta rossa matura e le note floreali. In bocca è morbido, pieno e armonico. Un vino perfetto per accompagnare un pranzo o una cena in stile siciliano. Primi piatti gustosi e carni saporite sono il giusto abbinamento per questo rosso del territorio.

Chissà se nel 1898, quando Francesco Nicosia, bisnonno dell'attuale proprietario, decise di aprire la sua prima bottega di vino a Trecastagni, già sapeva che l'Etna sarebbe un giorno divenuto simbolo stesso del vino di qualità in Sicilia. Probabilmente lo sperava. Del resto gia? allora il vino etneo era conosciuto e apprezzato in tutta Europa per la sua forza minerale e la sua vulcanica personalita?. Da quelle fortunate origini, all'attuale management il percorso è stato lungo ma coerente. Oggi l'azienda è affidata alle mani di Carmelo Nicosia che ha puntato tutto sulla riqualificazione dell'azienda, investendo nell'ampliamento e ristrutturazione dei vigneti, oltre che nella costruzione di una moderna cantina di trasformazione. Oggi Cantine Nicosia e? un'azienda dinamica, moderna ed efficiente, capace di guardare al futuro nel pieno rispetto della tradizione, grazie a uno staff giovane ma preparato. Vitigni autoctoni e varieta? internazionali ben adattate al clima della Sicilia, convivono per dar vita a vini di grande personalità, prodotti nel pieno rispetto dell'ambiente. La sede della cantina è rimasta a Trecastagni, mentre buona parte dei vigneti aziendali si trovano poco distante, ai piedi di Monte Gorna, uno dei tanti crateri spenti dell'Etna. L'azienda, inoltre, possiede vasti terreni a Vittoria, nel Ragusano, zona di produzione del Cerasuolo DOCG, e gestisce direttamente ampie estensioni di vigneto nel resto della Sicilia.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Vigneti: Terreni a tessitura sabbiosa ubicati a circa 200 m s.l.m. nella zona di produzione storica del Cerasuolo di Vittoria in provincia di Ragusa. |
| **Esposizione** | Sud |
| **Allevamento** | contro-spalliera a cordone speronato per il Nero d'Avola, guyot per il Frappato. |
| **Densità imp.** | 5000 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Sicilia |
| **Uve** | Nero d'Avola 60%, Frappato 40% |
| **Gradazione** | 13.5% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 5 anni |
| **Abbinamento** | Menu di carne |
| **Vinificazione** | Macerazione: a freddo per 24 ore (criomacerazione). Fermentazione: in vasche d'acciaio inox per circa 10-15 giorni alla temperatura controllata di 24-25°C. Affinamento: prevalentemente in acciaio, breve passaggio in tonneaux e circa 4-6 mesi in bottiglia. |
| **Sensazioni** | Colore: rosso ciliegia vivace. Profumo: intenso e ricco di frutta rossa e note floreali. Gusto: intensamente fruttato, morbido, pieno e armonico. |

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