



ACQUISTATO IL

"Floramundi" Cerasuolo di Vittoria DOCG 2023

2023

Raffinato Cerasuolo di Vittoria



Svinando

La Vigna

Terreno

Suoli tendenti al sabbioso inframmezzati da un substrato di tufi calcarei e suoli di medio impasto, pH 7,7, calcare totale 21%

Esposizione

Sud Est

Allevamento

Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta

Densità imp.

4250

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Sicilia

Uve

Nero d'Avola e Frappato

Gradazione

13% vol

Temp. Servizio

16 gradi

Quando Berlo

entro 5 anni

Abbinamento

Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione

La fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni alla temperatura di 25°- 28° C. A fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento per circa 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno 7 mesi.

Sensazioni

Intensi aromi fruttati tra i quali spiccano le note di amarena e frutti di bosco (mirtillo). Il bouquet si apre a delicate nuances balsamiche di alloro e caratteristiche note speziate di pepe nero. All'assaggio è sorretto da freschezza e morbidezza che lo rendono succoso e di piacevolissima beva. Il tannino è fine e ben integrato. Il Floramundi 2018 esprime l'armonico equilibrio che può raggiungere il Cerasuolo di Vittoria.

Floramundi è un Cerasuolo di Vittoria raffinato, proposto da Donnafugata, che nasce dal tipico assemblaggio di uve Nero d'Avola e Frappato. I vigneti, in questo caso, si trovano nella parte sudorientale dell'isola, nel comune di Vittoria. Di colore rubino intenso con brillanti riflessi violacei, Floramundi rivela fin dal primo istante intensi aromi fruttati, tra i quali spiccano le note di amarena e di frutti di bosco come il mirtillo. Al naso delicate nuances balsamiche richiamano alla mente l'alloro e duettano amabilmente con note speziate di pepe nero. In bocca, freschezza e morbidezza lo rendono succoso e di piacevolissima beva. Il tannino è fine e ben integrato. Ed esprime perfettamente l'armonico equilibrio che può raggiungere il Cerasuolo di Vittoria. A tavola si sposa bene con primi saporiti e grigliate di carne. Ma sa accompagnare anche pesci importanti al forno.

Ci sono aziende di cui ogni buon appassionato pensa di sapere tutto. Semplicemente perché rappresentano il mondo del vino italiano da sempre. Tra queste, è fuor di dubbio, un posto particolare è occupato da Donnafugata. Azienda vinicola che per molti è sinonimo di Sicilia e di vino di qualità. Storico marchio di proprietà della famiglia Rallo, Donnafugata produce vini in diversi aree della Sicilia. Da Est a Ovest, da Trapani all'Etna, non c'è zona vocata per la produzione di vino in Sicilia dove Donnafugata non possiede un vigneto. Quello che in pochi sanno, però, è che il nome Donnafugata è dovuto alla figura di Gabriella Rallo, moglie del fondatore e madre dei due intraprendenti attuali responsabili dell'azienda. Gabriella Anca Rallo, donna coraggiosa e propensa all'innovazione, è stata pioniera della viticoltura di qualità in Sicilia. E' lei la vera "donnafugata" (donna in fuga) che abbandona il suo lavoro di insegnante per occuparsi a tempo pieno dei vigneti di Contessa Entellina. Una delle prime donne in Sicilia a produrre vino, in un settore tipicamente dominato da uomini. Una vera pioniera della viticoltura di qualità al femminile. Non ci resta, dunque, che dire grazie a Gabriella. Per essere stata così coraggiosa e di aver ispirato tutto questo. Salute!

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 N. Iscrizione Registro Imprese