ACQUISTATO IL .....

Cerasuolo di Vittoria DOCG 2024 2024



Piacevolmente armonico ed elegante

Il Cerasuolo di Vittoria è l'unico vino DOCG della regione siciliana. Una piccola chicca enologica che ogni buon appassionato di vino italiano dovrebbe provare almeno una volta. Il Cerasuolo di Vittoria DOCG deve la sua preziosità alla magia del clima, alla diligente coltura di pochi appassionati operatori, ma soprattutto alle virtù dei suoi vitigni di base, il Nero d'Avola e il Frappato. Gulfi coltiva i suoi storici vigneti nella zona di Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa e sui Monti Iblei. Ne ricava uve di alta qualità che vengono vinificate in rosso separatamente, con una breve macerazione del mosto sulle bucce, a temperatura controllata. I due vini così ottenuti si incontrano solo al termine della fermentazione alcolica. Dopo la vinificazione i vini riposano per circa sette mesi sui propri lieviti in vasche di acciaio e, dopo l'imbottigliamento, per un altro paio di mesi in cantina. Colore rosso ciliegia carico con tenue sfumature violacee, questo Cerasuolo di Vittoria stupisce per la ricchezza dei suoi profumi, con note evidenti e riconoscibili di frutta rossa fresca, pesca e marasca, il tutto ben integrato con tenui sfumature floreali. Vino piacevolmente armonico ed elegante, si abbina bene sia a piatti a base di carni bianche che pesce. Ottimo con il tonno.

L'area in cui si trova la cantina Gulfi è una delle più affascinanti della regione Sicilia. Siamo all'estremo Sud dell'Italia, nella punta orientale dell'isola. Qui la famiglia di Vito Catania si definisce semplicemente "custode del terroir". Una missione che li ha portati, nel tempo, a selezionare le migliori parcelle, vocate alla viticoltura, nelle contrade più rinomate di Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa, di Siracusa e a Randazzo, sull'Etna. Alla tradizione ereditata dai suoi avi, dal 1996 Vito Catania ha aggiunto l'innovazione, iniziando un lungo lavoro di selezione massale e di un'attenta produzione di vini unici. La famiglia Catania è da sempre sensibile alla biodiversità. E per questo non solo ha selezionato e migliorato in anni di attività i propri grandi vitigni autoctoni, ma si è anche impegnata per sperimentare qualche vitigno alloctono, come il Carricante nei Monti Iblei, o addirittura internazionale, come il Pinot Noir, di lontana origine francese. La coltivazione della vite secondo i principi dell'agricoltura biologica è solo una naturale conseguenza della filosofia produttiva della cantina.

La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione Allevamento	Alberello portato su spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	50% Nero d'Avola, 50% Frappato di Vittoria
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Si abbina ottimamente con le carni bianche, tonno e piatti di pesce elaborati
Vinificazione	Le uve vengono vinificate in rosso separatamente, con breve macerazione del mosto con le bucce, a temperatura controllata e riuniti a fine fermentazione alcolica
Sensazioni	COLORE: Colore rosso ciliegia carico con tenue sfumature violacee. PROFUMO: Al naso sentori di frutta rossa fresca, pesca e marasca con tenui sfumature floreali

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