ACQUISTATO IL .....

Cerasuolo di Vittoria DOCG 2024 2024

Frutto succoso e scatto minerale



La Vigna

Terreno Di tessitura sabbiosa. I suoli sono costituiti prevalentemente da sabbie rosse sciolte con scheletro presente di piccole dimensioni, mediamente profondi; a circa 90 cm si trova uno strato tufaceo, importantissimo per la capacità idrica del suolo quindi per l'equilibrio idrico della pianta.

Esposizione Allevamento spalliera con sistema di potatura a cordone speronato per il Nero d'avola, con potatura Guyot per il Frappato.

Densità imp. 5050

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Sicilia

Uve nero d'avola 60%, frappato 40%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 6 anni

Abbinamento Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione Le uve sono state raccolte a mano e a macchina e trasportate in cantina in carrelli di piccole dimensioni. Una volta in cantina, sono state pigiate e diraspate, quindi inviate in vasche in acciaio da 114 e 170 hl. Le uve sono state movimentate tre volte al giorno con rimontaggi molto brevi - tra i 10 e 25 minuti - a seconda della fase di fermentazione, in modo da rispettare il più possibile la buccia e il frutto. La fermentazione è durata 7/8 giorni, con la temperatura che nelle prime fasi è stata mantenuta intorno ai 14/15 °C e poi, avviandosi alla sua conclusione, la refrigerazione è stata sospesa e gli ultimi

gradi alcool si sono svolti con temperature tra i 24/25 °C. Finita la fermentazione, le bucce sono rimaste a contatto col vino per 13/15 giorni, per poi essere svinate. La fermentazione malolattica è avvenuta nelle stesse vasche; una volta conclusa, tra dicembre e gennaio, dopo il travaso successivo alla malolattica si è dato inizio all'affinamento, sempre in vasche in acciaio da 114 hl e 170 hl.

Sensazioni

Di colore rosso, il Cerasuolo ha una straordinariariconoscibilitù per un naso che è un "mondo" di frutti rossi e di spezie. Tra i frutti spiccano: fragole di Marsala, gelso e melograno. La parte speziale ricorda l'oriente, il sandalo, il coriandolo e il pepe di Sichuan. In bocca, il vino rispecchia le percezioni olfattive e ritroviamo felicemente il pepe nero che si mescola alla carruba e alle amarene dolci. Palato scattante con un finale molto sapido e tondo con note di gelso.

Se metti un piede nelle sabbie rosse di Dorilli, torni a casa con le scarpe color mattone e il naso pieno di profumo di ciliegia: è il primo assaggio, senza bicchiere, del Cerasuolo?di?Vittoria?DOCG firmato Planeta. La tenuta si trova fra il mare e i monti Iblei, nel comune di Acate. Qui il terreno è quasi solo sabbia rossa, leggera, con un prezioso strato tufaceo a novanta?centimetri che trattiene l'umidità. Il caldo estivo è mitigato naturalmente da brezze costanti che mantengono le uve fresche. Dal?2005 il Cerasuolo di Vittoria è l'unica DOCG di tutta la Sicilia, un sigillo che impone rese contenute e proporzioni precise fra i vitigni autoctoni, custodendo così un'identità inimitabile. Planeta rispetta il disciplinare con un approccio biologico certificato SOStain, puntando su purezza aromatica e sostenibilità. Il taglio è classico: 60?% Nero?d'Avola e 40?% Frappato. Il primo regala polpa, tannino sottile e un accento balsamico. Il secondo aggiunge succosità di lampone e una speziatura leggera, come un soffio di pepe rosa. Insieme formano una coppia affiatata. Vendemmia a settembre innoltrato, i grappoli refrigerati, vengono pigiati e avviati in tini d'acciaio da 114?170? ettolitri. Ha così inizio la fermentazione alcolica, seguita da 13?15?giorni di macerazione. Poi malolattica e affinamento, sempre in acciaio, fino all'imbottigliamento a luglio. Nel calice è rubino trasparente con riflessi cerasa. Il naso richiama la fragole di Marsala, il melograno, il gelso e tocchi orientali di coriandolo e sandalo. In bocca è scorrevole. Amarena e carruba si manifestano fin subito, con un tannino setoso e una chiusura sapida che richiama anche note di pepe nero.

Quando si parla di vino siciliano contemporaneo, Planeta è uno dei primissimi nomi che viene in mente. La famiglia coltiva vigne da diciassette generazioni, ma il vero salto di qualità arriva negli anni Novanta, quando i cugini Francesca e Alessio Planeta trasformano l'azienda agricola di famiglia in un progetto enologico diffuso su tutta l'isola. Oggi Francesca è presidente, mentre Alessio, enologo, coordina una produzione che sfiora i 2,4?milioni di bottiglie senza rinunciare a un approccio artigianale al dettaglio. La filosofia è semplice quanto ambiziosa: raccontare l'intera Sicilia valorizzando le differenze di suolo, clima e cultura di ogni area. Per questo Planeta non ha un'unica cantina, ma cinque tenute -?Menfi, Vittoria, Noto, Etna e Capo?Milazzo - pensate come tappe di un viaggio ideale fra coste, altopiani e vulcani. Ogni sede è un presidio di biodiversità e un laboratorio di micro?vinificazioni, perché «ogni suolo merita la sua voce». Il rispetto dell'ambiente è l'altro pilastro. Dal 2022 l'intera gamma è certificata biologica. In più Planeta aderisce al protocollo SOStain, il primo standard di sostenibilità pensato per la viticoltura siciliana. Il progetto "Planeta?Terra" va oltre: bottiglie alleggerite prodotte al?100?% sull'isola, energia da fonti rinnovabili, riforestazione di macchia mediterranea e coperture vegetali permanenti tra i filari. Un impegno concreto che trasforma la sostenibilità da slogan a prassi quotidiana.

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