ACQUISTATO IL .....

# Cerasuolo di Vittoria DOCG 2018 2018

## L'unica DOCG della Sicilia




### La Vigna

**Terreno** Terreno composto da 3 strati differenti: Il Primo è uno strato rosso sabbioso, povero di argille e ricco di minerali . Il secondo è uno strato di calcarenite ovvero di roccia clastica originata da depositi di sabbie e limi di vecchi fondali marini. Il terzo strato è uno strato in grado di attrarre umidità perché caratterizzato da alta presenza di argilla che isola un area di ritenzione e riserva idrica.

**Esposizione** Nord Est

**Allevamento** GUYOT E CORDONE SPERONATO

**Densità imp.** 5500

### Il Vino

**Tipologia** Rosso Fermo Secco DOCG

**Provenienza** Sicilia

**Uve** NERO D'AVOLA 60%, FRAPPATO 15%

**Gradazione** 14

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menu di pesce, Menu di carne

**Vinificazione** Entrambe le uve di Nero d'Avola e Frappato vengono raccolte a mano in cassette da 15 Kg. Il Nero d'Avola verso metà Settembre, mentre il Frappato verso fine Settembre. Vinificazione: Dopo una delicata diraspa-pigiatura, il Nero d'Avola fermenta in botti di rovere di Slavonia da 30 HL ad una temperatura di circa 18-24°C. Ultimata la fermentazione, il vino fiore sosta sulle bucce per circa 15 giorni seguito dalla fermentazione malolattica. Il Frappato fermenta in tini di acciaio inox ad

una temperatura di circa 18-20 °C, dove rimane a contatto con le bucce per circa 8-10 giorni a cui segue la fermentazione malolattica. Affinamento: Conclusa la fermentazione malolattica i due vini vengono assemblati per ottenere il nuovo Cerasuolo di Vittoria che si avvia all'affinamento in botti di rovere di 30 o 60 hl, e per circa il 15 % in barriques di rovere francese per un anno.

**Sensazioni**

Il vino si presenta di color rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si percepiscono aromi fruttati di marasca e di susine, variegati da note mentolate e dolci come il caramello. In bocca è avvolgente, di grande struttura e persistenza con un tannino morbido e delicato.

Il Cerasuolo di Vittoria è l'unico vino DOCG della Sicilia. E il Cerasuolo di Santa Tresa fu il primo mai prodotto ed etichettato. Era il 1950. Nasce da un assemblaggio di due vitigni. Nero d'Avola per il 60%, di cui una parte, circa il 15%, viene leggermente appassito in pianta. Il rimanente 40%, invece, è il tipico Frappato. Vendemmia a mano in cassette da 15 chili, le uve di Nero d'Avola fermentano in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri, mentre il Frappato fermenta in tini di acciaio Inox per esaltarne le note fruttate. Dopo l'assemblaggio dei due vini, la fase di maturazione avviene per la maggior parte in botti di rovere di 30 o 60 ettolitri, e parte in barrique di rovere francese. L'affinamento in legno dura almeno un anno. Colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso gli aromi sono fruttati di marasca e di susine. Poi note mentolate e dolci come il caramello. In bocca è avvolgente, di grande struttura e persistenza con un tannino morbido e delicato. Vino versatile, si abbina bene a spiedini e involtini di carne, ma anche a tonno e pesci importanti cucinati al forno.

Questa è la storia di due fratelli: Stefano e Marina Girelli. Due appassionati vignaioli di montagna che affondano le proprie radici tra le valli del Trentino. I due, alla ricerca di nuove sfide, nel 2001 decidono di acquistare una bella tenuta in Sicilia. E di iniziare lì, a oltre mille chilometri da casa, una nuova avventura enologica. Nasce così Santa Tresa, azienda biologica, che si trova nel comune di Vittoria, Sud Ovest della Sicilia. La tenuta si trova a circa 240 metri sul livello del mare e si estende per 50 ettari, di cui 39 a vigneto. Qui si coltivano da sempre cloni autoctoni di Frappato, Nero d'Avola e Grillo, tipici e caratteristici della zona. A queste sono state affiancate varietà internazionali, come il Viognier che, nonostante le sue origini francesi, in questo angolo incantato di Sicilia sembra aver trovato condizioni climatiche ideali.

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. 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