CERASUOLO DI VITTORIA
D.O.C.G.

Regione:
Sicilia

Uve:
Nero d'Avola 50%, Frappato 50%

Altitudine:
400/500 metri s.l.m.

Vigneto:
Il Cerasuolo di Vittoria è un assemblaggio di uve Nero d'Avola e Frappato provenienti dai **vigneti di Chiaramonte Gulfi in Val Canziria / Monti Iblei (Ragusa),** precisamente dalla parcella Coste. Il suolo è calcareo con buona dotazione di argilla ricca in ossidi di ferro. Il clima è temperato, mediterraneo. La densità d'impianto è di 8.300 piante per ettaro, con una resa di 75-80 quintali.

Colore:
Rosso ciliegia carico con tenui sfumature violacee.

Profilo:
Il Cerasuolo di Vittoria si propone come prodotto tipico Ragusano nella nostra gamma aziendale, frutto della tradizione di vinificazione delle uve autoctone Frappato e Nero d'Avola, che recano chiara la sigla del terroir della Sicilia sud-orientale. Il Frappato trae le sue origini probabilmente nel Vittoriose (prov. Ragusa) dove è coltivato almeno dal XVII secolo. Anticamente era molto diffuso anche nel Siracusano con il nome di Surra. Bouquet di frutta rossa fresca, pesca e marasca con tenui sfumature floreali. Il gusto è armonico, elegante, morbido e corrispondente al frutto espresso al naso. Si abbina ottimamente con le carni bianche, il tonno e i piatti di pesce elaborati. Da servirsi fresco, fra i 14 ed i 16 gradi.

Vinificazione:
Le uve, vendemmiate assieme nella prima decade di ottobre vengono vinificate separatamente in rosso con breve macerazione del mosto sulle bucce e quindi assemblate. Il vino affina per un breve periodo in acciaio prima di essere imbottigliato. Viene messo poi in commercio a giugno dell'anno successivo alla vendemmia come richiesto dal disciplinare.

AZIENDA GULFI SOCIETA' AGRICOLA S.R.L.
Cantina e deposito: C. da Patria - 97012 Chiaramonte Gulfi (RG) Tel. +39.0932.921654 Fax +39.0932.921728
Sede legale e deposito: Via Cesare Battisti, 78 - 20862 Arcore (MB) Tel. +39.039.61341 C.F. e P.IVA: 08985340960
Cap. Soc. 50.000 i.v. iscrizione CCIAA Monza e Brianza n. 08985340960 REA 1900479