



## **Cerasuolo di Vittoria 2013**

### **D.O.C.G. Cerasuolo di Vittoria**

Nuestra Cerasuolo di Vittoria proviene de la zona rural de Dorilli, entre el mar y las montañas Ibleas, conocido como el lugar para una excelente comida en Sicilia. El nombre de la única D.O.C.G. en Sicilia deriva de "Cerasa", el cerezo en dialecto siciliano. Se produce a partir de las variedades de uva autóctonas Nero d'Avola y Frappato. Un vino único, reconocible e inolvidable para sus sabores juveniles y los aromas de cereza, fresa y granada, debido a las características del suelo y el clima donde se cultivan las vides. Un vino que combina tradición y atractivo como pocos.

**Variedad:** 60% Nero d'Avola, 40% Frappato

**Primer año de producción:** 2001

**Área de producción:** Acate (Ragusa)

**Viñedos:** Dorilli, Mogli

**Bodega:** Dorilli

**Tipo de suelo:** la principal característica de los suelos en el área de Cerasuolo di Vittoria es su textura arenosa. Se componen principalmente de arena roja suelta sin estructura y de profundidad moderada. A eso de 90cm se encuentra una capa de toba que es importante para el balance hídrico de la vid

**Altitud:** 90/67 metros sobre el nivel del mar

**Rendimiento por hectárea:** Nero d'Avola 70 toneladas, 1,5 kg por cepa; Frappato 70 toneladas, 1,5 kg por cepa

**Vinificación:** trituración y despalillado seguido de 8 días macerando en la piel de la uva. Después de trasiego, la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

**Equipos de fermentación:** depósitos de acero inoxidable

**temperatura de fermentación:** 23 ° C

**Duración de la fermentación:** 6-8 días

**Duración de la maceración en grapeskins:** 10 días

**Maduración:** en tanques de acero inoxidable

**Embotellado periodo:** abril

**Graduación alcohólica:** 13%

**Acidez total:** 5,11

**pH:** 3,54

**Botellas:** 0,75 lt.