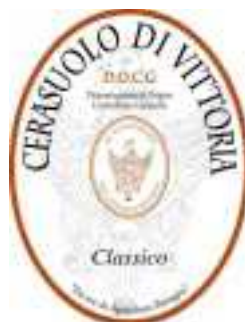


CERASUOLO DI VITTORIA
D.O.C.G.
Classico



Riconoscimento	Denominazione d'Origine Controllata e Garantita
Tipologia	Rosso
Zona di produzione	Contrada Serracarcara, Comiso (RG) Sicilia (foglio 60 part. 383), 200 m slm
Vitigno	Frappato, Nero d'Avola.
Allevamento	Controspalliera con potatura Guyot. Densità 3.500 piante/Ha. Resa 60/80 q.li/Ha
Vendemmia	20 settembre - 10 ottobre
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata di 26° - 28° C per 6-7 giorni di macerazione. Tre follature nelle 24 ore. Pressatura soffice delle vinacce. Fermentazione malolattica in acciaio
Affinamento	18 mesi in acciaio e 9 mesi successivi in bottiglia
Grado alcolico	Minimo 13%
Colore	Rosso ciliegia
Profumo	Vinoso alcolico, con delicato profumo di melograno, frutta secca e spezie
Sapore	Morbido in bocca, caldo, armonico e vellutato
Temperatura di servizio	18° C
Abbinamenti	Sughi robusti, piatti di carne, selvaggina, cacciagione, formaggi stagionati (Ragusano DOP)