

'SABBIE DI SUTTA' CERASUOLO DI VITTORIA

ROSSO • DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



NICOSIA

Il Cerasuolo di Vittoria "Sabbie di Sutta" presenta un colore rosso ciliegia vivace e un aroma intenso di frutta rossa e note floreali. Il suo gusto morbido, pieno e armonico ben si sposa con molti piatti della tradizione siciliana e con i sapori tipici della cucina mediterranea. Blend di Nero d'Avola e Frappato, nasce dai suoli sabbiosi dei vigneti di Vittoria, situati in un lembo di Sicilia che profuma d'Africa, a pochi chilometri dall'estrema punta meridionale della penisola italiana.

Vitigni Nero d'Avola 60% - Frappato 40%
Grado alc. 13,5% vol.

Vigneti: Terreni a tessitura sabbiosa ubicati a circa 200 m s.l.m. nella zona di produzione storica del Cerasuolo di Vittoria in provincia di Ragusa.

Sistema di allevamento: contro-spalliera a cordone speronato per il Nero d'Avola, guyot per il Frappato.

Raccolta: a mano in cassette, tra la seconda e la terza settimana di ottobre.

Macerazione: a freddo per 24 ore (criomacerazione).

Fermentazione: in vasche d'acciaio inox per circa 10-15 giorni alla temperatura controllata di 24-25°C.

Affinamento: prevalentemente in acciaio, breve passaggio in tonneaux e circa 4-6 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

Colore: rosso ciliegia vivace.

Profumo: intenso e ricco di frutta rossa e note floreali.

Gusto: intensamente fruttato, morbido, pieno e armonico.

Abbinamenti: salumi e formaggi non troppo stagionati, primi piatti saporiti, carni alla griglia. Si sposa perfettamente con molti piatti della tradizione siciliana e mediterranea.

Temperatura di servizio: 16-18°C.



NOTE _____
