

Gulfi

# CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico

**Zona produttiva** Chiaramonte Gulfi (RG), Monti Iblei, in vigna Patria e vigna Coste, a 450 metri sl.m.

**Vitigno** 70% Nero d'Avola, 30% Frappato

**Tipologia del terreno** Argilloso/calcareo

**Sistema di allevamento** Aberello portato su spalliera.

**Vinificazione** Le uve di Nero d'Avola e Frappato sono vinificate insieme con una macerazione sulle bucce di circa 1 settimana.

**Vinificazione** Dopo la malolattica, viene travasato in piccole botti da 500 e 225 litri di più passaggi, dove rimane per circa un anno. Affinamento in bottiglia per qualche mese. In commercio dopo il 31 marzo del secondo anno successivo alla vendemmia.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso ciliegia con sfumature granate.

**Profumo** Profumi di frutta rossa, marasca con sfumature floreali.

**Sapore** Al palato pieno, armonico, elegante.

**Abbinamenti** Si abbina ottimamente con le carni bianche, tonno e piatti di pesce elaborati.

**Temperatura di servizio** 15/18° C



CHIARAMONTE GULFI / SICILIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



ENOLOGO | SALVO FOTI (enologo)  
RAFFAELE CATANIA (enotecnico)



VITIGNI | NERO D'AVOLA, NERELLO  
MASCALESE, NERELLO CAPPUCIO, PINOT  
NERO, CHARDONNAY, CARRICANTE,  
FRAPPATO

