



CERASUOLO DI VITTORIA / DOCG

La nostra azienda si trova in parte all'interno della zona del Cerasuolo di Vittoria che costituisce l'unica DOCG della Sicilia. Per questo motivo abbiamo voluto dare grande importanza e lustro a questo aspetto, piantando vigneti di Frappato e Nero d'Avola in quelle zone che sono, tra l'altro, le più alte della nostra azienda con vigneti che raggiungono anche i 400 metri di altezza, con bellissime esposizioni e terreni ricchi di argilla che rendono l'habitat ideale per la coltivazione di queste due varietà che si fondono nell'anima del nostro Cerasuolo di Vittoria.


PATRÌ



CERASUOLO DI VITTORIA / DOCG

TERRITORIO / Sicilia centro-sud, Comune di Butera Contrada Punturo ai limiti della DOCG del Cerasuolo di Vittoria.

CLASSIFICAZIONE / D.O.C.G.

VITIGNO / 55% Nero d'Avola - 45% Frappato.

TERRENO / Di medio impasto, tendenzialmente argilloso.

ALTIMETRIA DEL VIGNETO / 350-400 m s.l.m

ESPOSIZIONE / Sud - Sud-Est.

ALLEVAMENTO / Vigneti allevati a spalliera con una densità di ceppi per ettaro pari a 5.000. L'età media delle vigne si aggira intorno ai 25 anni.

RESA / 80 q/ha.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Questo vino è frutto di un viaggio tra il Nero d'Avola ed il Frappato. Le uve vengono diraspate e pigiate prima di essere inoculate con lieviti selezionati. La fermentazione alcolica viene condotta alla temperatura di 25° C. Vengono effettuati numerosi delestage e rimontaggi per favorire l'estrazione dei tannini. Dopo la svinatura parte del vino viene fatta maturare in barrique, mentre il resto della massa viene messo in botte grande fino al momento dell'assemblaggio. Dopo l'imbottigliamento il vino affina per 2-3 mesi prima della commercializzazione.

SCHEDE ORGANOLETTICA

Il vino si presenta nel bicchiere limpido con un bel colore rosso rubino. Emergono nitide le caratteristiche note di frutta rossa arricchite da sottili e piacevoli sentori di spezie che conferiscono complessità al quadro olfattivo. È un vino caldo e strutturato, potente ma con tannini docili e dolci. In bocca è ampio e piacevole, giustamente sapido con una lunga persistenza finale. Nel Cerasuolo di Vittoria si fondono le differenti anime dei vitigni con cui è composto: il Nero d'Avola che dona corpo e longevità ed il Frappato che conferisce eleganza e succosità.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente con il macco di fave modicano e salsiccia di maiale al finocchietto, o con del semplice Ragusano DOP guarnito con del miele Ibleo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / 18° C.

GRADAZIONE ALCOLICA / 13% vol.

Azienda Agricola Patri Rocco
via Lombardia 1
93016 Riesi (CL) – Italia
T/F +39 0934 92 16 93
+39 328 822 56 49
info@cantinepatri.it
P. IVA 00176880854


PATRI