



OPEREIPRE DORTIGLIA S.p.A.
N. 25641
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MINISTERO
IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA

Cerasuolo di Vittoria

D.o.c.g.

La resa di produzione per ettaro
è estremamente ridotta, **52HL/ha**,
pari a solo 6.933 bottiglie.

Di fatto una delle produzioni più basse
di tutte le DOCG Italiane.

Santa Tresa vanta un lungo legame con il Cerasuolo di Vittoria. Il Cerasuolo di Santa Tresa nel 1950, fu il **primo Cerasuolo di Vittoria mai prodotto e così etichettato come tale dal Cavalier Di Matteo**, insieme a quello di Bastonaca.

Uve: Nero d'Avola 60% - di cui circa il 15% **leggermente appassito in pianta**. Frappato 40%

Vendemmia: Entrambe le uve di Nero d'Avola e Frappato vengono raccolte a mano in cassette da 15 Kg. Il Nero d'Avola verso metà Settembre, mentre il Frappato verso fine Settembre.

Vinificazione: Dopo una delicata diraspia-pigiatura, il Nero d'Avola fermenta in botti di rovere di Slavonia da 30 HL ad una temperatura di circa 18-24°C.

Ultimata la fermentazione, il vino fiore sosta sulle bucce per circa 15 giorni seguito dalla fermentazione malolattica.

Il Frappato fermenta in tini di acciaio inox ad una temperatura di circa 18-20 °C, dove rimane a contatto con le bucce per circa 8-10 giorni a cui segue la fermentazione malolattica.

Affinamento: Conclusa la fermentazione malolattica i due vini vengono assemblati per ottenere il nuovo Cerasuolo di Vittoria che si avvia all'affinamento in botti di rovere di 30 o 60 hl, e per circa il 15 % in barriques di rovere francese per un anno.

Note di Degustazione: Il vino si presenta di color rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si percepiscono aromi fruttati di marasca e di susine, variegati da note mentolate e dolci come il caramello. In bocca è avvolgente, di grande struttura e persistenza con un tannino morbido e delicato.

A tavola: Il Cerasuolo di Vittoria va servito ad una temperatura di 18-20. È un vino molto versatile, si abbina bene a spiedini ed involtini di carne, tonno e pesce alla griglia.



CERASUOLO
DI VITTORIA
UNICO
DOCG
SICILIANO

NERO
D'AVOLA

FRAPPATO