

VINO BIOLOGICO



MELOVIVO

Cerasuolo di Vittoria Classico



DESCRIZIONE:

Il nome Cerasuolo di Vittoria, vino ottenuto da uve Frappato e Nero d'Avola allevate nelle zone più vocate del territorio di Vittoria, deriva dalla parola dialettale "Cirasa" che in Siciliano significa "Ciliegia", tipica frutta rossa i cui sentori sono presenti nelle caratteristiche organolettiche di questo vino DOCG.

Colore rosso ciliegia, intenso e persistente bouquet, con sfumature di frutta a bacca rossa e note floreali. Questo vino spicca per l'equilibrio al palato e per il piacevole retrogusto. Ideale se accoppiato con formaggi, arrosti o stufati.



CLASSIFICAZIONE:

Cerasuolo di Vittoria Classico D.O.C.G.

ZONA DI PRODUZIONE:

C.da Bonincontro, Vittoria

TERRENO E ALTIMETRIA:

Sabbie rosse, 170 m. s.l.m.

UVE IMPIEGATE:

*50% Frappato biologico
50% Nero d'Avola Biologico*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

15 anni

RESA PER ETTARO:

60 Q.li

VINIFICAZIONE:

macerazione per 10gg. con le vinacce e fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO:

*9 mesi in acciaio
e 9 mesi in bottiglia*

GRADAZIONE:

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16° - 18°