

CERASUOLO DI VITTORIA

DOCG

ANNATA
2022

QUALIFICA
Cerasuolo di Vittoria DOCG

ZONA DI PRODUZIONE
Contrada Biviere e Contrada Fegotto - Chiaramonte Gulfi
(Ragusa)

ALTITUDINE
300 metri s.l.m.

CLIMA
Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

TERRENO
Terreno di medio impasto, in parte di natura sabbiosa (Frappato) ed in parte calcarea e silicea (Nero d'Avola) inframmezzato da strati di argilla.

UVE
60% Nero d'Avola e 40% Frappato.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Controspalliera, 4.500 piante/ha.

RESA PER ETTARO
8000 Kg

EPOCA DI VENDEMMIA
Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette nella prima decade di ottobre a perfetta maturazione tecnologica e polifenolica.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 22-26 gradi con 20 giorni di macerazione sulle bucce.
Al completamento della fermentazione malolattica segue un affnamento in acciaio di 9 mesi e in bottiglia di almeno 9 mesi.

TENORE ALCOLICO

13,5%

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

4000 bottiglie.

ESAME VISIVO

Colore rosso rubino.

ESAME OLFATTIVO

Al naso spiccano frutti maturi, ciliegia marasca, erbe aromatiche, salvia, eucalipto, spezie.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

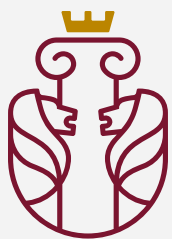
Al palato fresco, tannini medi, di medio corpo, lungo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina ad antipasti, formaggi stagionati e piccanti, primi piatti elaborati, carni rosse (arrosti), selvaggina e funghi.



Catalano1880
DALLA NATURA, IL VINO



www.catalano1880.it

CERASUOLO DI VITTORIA

DOCG

VINTAGE
2022

APPELATION
Cerasuolo di Vittoria DOCG

PRODUCTION AREA
Contrada Biviere e Contrada Fegotto - Chiaramonte Gulfi
(Ragusa)

ALTITUDE
300 metres above sea level.

CLIMATE
Temperate climate, characterised by mild winters and dry summers, with significant day–night temperature variations.

SOIL
Medium-textured soil, partly sandy (Frappato) and partly calcareous and siliceous (Nero d’Avola), interspersed with clay layers.

GRAPES
60% Nero d’Avola, 40% Frappato.

TRAINING SYSTEM
Vertical trellis, 4,500 vines per hectare.

YIELD PER HECTARE
8000 Kg

HARVEST PERIOD
Manual harvesting in small crates during the first ten days of October, at optimal technological and phenolic ripeness.

VINIFICATION AND AGEING

Alcoholic fermentation at a controlled temperature of 22–26°C, with 20 days of maceration on the skins.
After completion of malolactic fermentation, the wine is aged in stainless steel for 9 months and in bottle for at least 9 months.

ALCOHOL CONTENT

13,5% vol.

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION

4,000 bottles.

APPEARANCE

Ruby red colour.

NOSE

The nose reveals ripe fruit aromas, sour cherry, aromatic herbs, sage, eucalyptus and spices.

PALATE

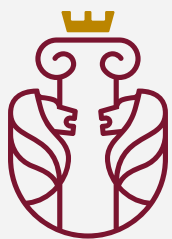
Fresh on the palate, with medium tannins, medium-bodied and long.

SERVING TEMPERATURE

16-18 °C

FOOD PAIRINGS

Pairs well with appetisers, aged and spicy cheeses, elaborate first courses, red meats (roasts), game and mushrooms.



Catalano1880
DALLA NATURA, IL VINO



www.catalano1880.it