

# 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.

---

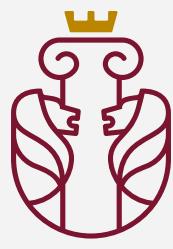
## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16-18 °C

---

## **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

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



**Catalano 1880**  
DALLA NATURA, IL VINO



[www.catalano1880.it](http://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.

---

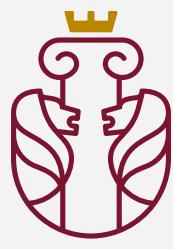
## **SERVING TEMPERATURE**

16-18 °C

---

## **FOOD PAIRINGS**

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



**Catalano 1880**  
DALLA NATURA, IL VINO



[www.catalano1880.it](http://www.catalano1880.it)