

# CERASUOLO DI VITTORIA

## DOCG

ANNATA  
2022

QUALIFICA  
Cerasuolo diVittoria 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](http://www.catalano1880.it)