



CERASUOLO | I PUTTI DEL SERPOTTA

CERASUOLO DI VITTORIA DOCG

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2023	Rosso di struttura e buona longevità	60% Nero D'Avola 40% Frappato	Niscemi (CL)

Unico vino siciliano a vantare la DOCG, il Cerasuolo di Vittoria si ottiene dalla vinificazione in rosso delle uve Frappato e Nero d'Avola. Quello della linea I Putti del Serpotta, dedicata al grande scultore siciliano vissuto tra il XVII e il XVIII secolo, è un vino complesso dal sapore pieno e vellutato.

Note degustative: rosso ciliegia carico, al naso rivela un bouquet intenso e persistente che richiama note di frutti rossi, come il melograno e il gelso, e di spezie. In bocca si presenta caldo e di buon corpo, morbido e con una lunga persistenza.

Abbinamenti: ideale con pietanze elaborate, carni bianche e rosse e formaggi di media stagionatura.

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro

Altimetria vigneti: 100 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 6.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 60 Ql

Epoca della vendemmia: ultima settimana di settembre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barrique 6 mesi e 6 mesi in bottiglia

Formati disponibili: 0,75 l

