

DORILLI – CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO

D.O.C.G. CERASUOLO DI VITTORIA

Varietà 70% Nero d'Avola, 30% Frappato

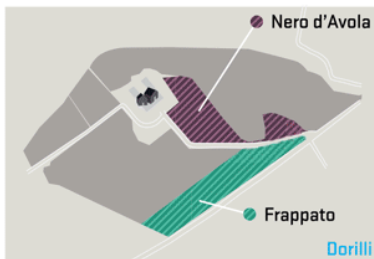
Comune del vigneto Acate (Ragusa)

Vigneto Dorilli

Cantina Dorilli



Il Cerasuolo di Vittoria Classico Dorilli rappresenta per noi la quintessenza di questo antico e nobile vino. Nasce da un'attenta selezione delle vigne che circondano la bella e unica tenuta di Dorilli, dal nome del vicino fiume Dirillo, approdo del valoroso Enea. Un'espressione fine ed elegante, frutto dell'unione del nobile Nero d'Avola con il Frappato di Vittoria, vitigno ibleo per eccellenza, lievemente marcata dall'affinamento in legno. Una limitata produzione per chi ama le piccole denominazioni italiane, storia e testimonianza della nostra terra.



Vinificazione Diraspapigiatura seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce a 25°C. Dopo svinatura, malolattica in vasca in acciaio. Affinamento in barrique da 225 lt. di 3° e 4° passaggio per 12 mesi

Capacità di invecchiamento Da bere subito o da conservare 3-7 anni

Note di degustazione

Colore Rosso rubino con bei riflessi violacei

Naso Tipico dei vini di Vittoria in una versione più complessa. Profumi di ciliegia matura, piccoli frutti rossi, fragola, confettura di amarena, miele di castagna, fichi d'india

Palato Morbido e bilanciato, tra il tannino fine e tenue dei vini di Vittoria e i tannini del legno

Abbinamenti Versatile compagno da ristorante. Accompagna i primi e i secondi

Cucina di casa Planeta Timballo in crosta di ricotta

Cucina siciliana Salsiccia "cu i qualiceddi" (tipica verdura amarognola), falso magro, capretto "a sciusciareddu" (in fricassea), agnello "agglassatu" stracotto in umido, timballo del Gattopardo

Cucina de La Foresteria Tonno crudo marinato con colatura di alici, tagliata di tonno con composta di mele cotogne



Prova da safra 2012 na Interfood Road Show, Curitiba 19/03/2014.