

OGNI TERRITORIO  
LA SUA CANTINA


DORILLI

CERASUOLO DI VITTORIA D.O.C.G.



info



composizioni



Dalla bellissime campagne di Dorilli, tra il mare e i monti Iblei, nasce il nostro Cerasuolo di Vittoria. Il nome dell'unica DOCG di Sicilia deriva da "Cerasa", la ciliegia in dialetto siciliano. E' ottenuto dalle varietà autoctone Nero d'Avola e Frappato. Un vino unico, riconoscibile e indimenticabile per i suoi sapori giovanili e profumi di ciliegia, fragola e melograno, dovuti alla particolarità dei suoli e del clima in cui sono coltivate le uve. Un vino che come pochi coniuga tradizione e piacevolezza del vino.

 SCARICA LA SCHEDA  
DEL PRODOTTO

 SCARICA  
ETICHETTA  
DEL VINO


SCHEDA TECNICA

SCHEDA ORGANOLETTICA

ABBINAMENTI

ANNATE

CLASSIFICAZIONE	D.O.C.G. Cerasuolo di Vittoria
VARIETÀ	60% Nero d'Avola, 40% Frappato
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE	2001
COMUNE DI PRODUZIONE	Acate (RG)
CANTINA DI PRODUZIONE	<a href="#">Dorilli</a>
NOME DEI VIGNETI	Dorilli, Mogli
ALTIMETRIA	60 metri slm
RESA PER ETTARO	Nero d'Avola 70 q.li, 1,5 Kg. per pianta; Frappato 70 q.li, 1,5 Kg.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Controspalliera, Cordone Speronato.
DENSITÀ DI IMPIANTO	4.500 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA	20 settembre
VINIFICAZIONE	Diraspapigiatura seguita da 8 giorni di permanenza sulle bucce. Dopo la svinatura, fermentazione malolattica in vasca in acciaio.
MATERIALE DELLE VASCHE DI FERMENTAZIONE	Acciaio inox
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	25° C
EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO	Aprile
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	10 giorni
GRADAZIONE ALCOLICA	13% vol
ACIDITÀ TOTALE	5.45
PH	3.45
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO	Da bere subito o da conservare fino a 4 – 5 anni seguendone l'evoluzione.

	TIPO DI SUOLO	La caratteristica principale dei terreni dell'area del "Cerasuolo di Vittoria" è la tessitura sabbiosa. Sono costituiti prevalentemente da sabbie rosse originatesi dai cosiddetti terrazzi marini e profonde circa 1 metro, poi da un profondo strato di tufo ricco di calcare importante per l'equilibrio idrico della pianta.	
--	---------------	--	--

	SCHEDA TECNICA	SCHEDA ORGANOLETTICA	ABBINAMENTI	ANNATE		
		COLORE	Rosso rubino con tenui riflessi amarena.			
		NASO	Tipico dei vini di Vittoria. Profumi di Melograno maturo, piccoli frutti rossi, fragola, ciliegia, fichi d'india e caramelle alla frutta. Molto personale e riconoscibile, è il più territoriale dei nostri vini.			
		PALATO	Il tannino, morbido e bilanciato, conferisce una fresca acidità.			

	SCHEDA TECNICA	SCHEDA ORGANOLETTICA	ABBINAMENTI	ANNATE		
		ABBINAMENTI	Facile da abbinare per la sua versatilità : primi complessi di carne e di pesce, bolliti, carni bianche anche se speziate, formaggi a media stagionatura. Pollo alla diavola. Spicy food. Ideale d'estate da servire fresco.			
		CUCINA DI CASA PLANETA	Pizza fatta in casa ai diversi sapori, pizza rustica, involtini alla carne, frittate di campagna, spiedini, panzerotti.			
		CUCINA SICILIANA	Couscous di verdure, arancine, sgombri grigliati, sfincione, falso magro, risotto al Cerasuolo di Vittoria.			
		CUCINA DE LA FORESTERIA	Risotto al ragusano DOP, riduzione di Cerasuolo di Vittoria Petto d'anatra affumicato, composta di agrumi.			