

# DONNAFUGATA®

## Floramundi 2020



**Tenuta di Vittoria:** *nelle terre del Barocco, tra l'altopiano Ibleo e il mare*

*Fruttato, con delicate note balsamiche e speziate; freschezza e morbidezza lo rendono piacevolissimo; servito fresco, è un insolito rosso da apprezzare anche sul pesce. Floramundi 2020 esprime l'armonico equilibrio che può raggiungere il Cerasuolo di Vittoria.*

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia sud-orientale, in territorio di Acate, tra l'altopiano Ibleo e il mare.

**DENOMINAZIONE:** Cerasuolo di Vittoria Docg Sicilia.

**UVE:** Nero d'Avola e Frappato.

**TERRENI E CLIMA:** altitudine 120-150 metri s.l.m.; terreni in lieve pendenza; suoli tendenti al sabbioso inframmezzati da un substrato di tufi calcarei e suoli di medio impasto; pH 7,7, calcare totale 21%. Il clima è caldo temperato, mitigato nel periodo estivo da una brezza che giunge dal mare, oltre che dalle buone escursioni termiche tra il giorno e la notte.

**VIGNETO:** allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta. Densità impianto 4.000-4.500 piante per ettaro; rese di 70-80 q.li/ha.

**ANNATA:** Ad Acate, le minori piogge registrate nell'annata (281 mm rispetto alla media di 410 mm) sono state compensate da irrigazioni che hanno favorito il regolare ciclo vegeto-produttivo; le uve hanno così raggiunto un'ideale maturazione zuccherina, aromatica e fenolica, premessa di vini di particolare fragranza e piacevolezza. (\*precipitazioni rilevate dal Servizio Agrometeorologico Siciliano, stazione di Acate, dal 2007.)

**VENDEMMIA:** l'epoca di raccolta è stata scelta con estrema attenzione per cui i vigneti di Frappato sono stati vendemmiati tra il 24 ed il 29/9; la raccolta del Nero d'Avola si è svolta invece dal 22/9 al 1/10.

**VINIFICAZIONE:** la fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni alla temperatura di 25°- 28° C. A fermentazione malolattica svolta, segue

l'affinamento per circa 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno 10 mesi.

**DATI ANALITICI:** alcol 12,83% vol., acidità totale: 5,1 g/l., pH: 3,52.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (16/03/2022):** dal colore rubino intenso con brillanti riflessi violacei, il Floramundi 2020 offre intensi aromi fruttati tra i quali spiccano le note di ciliegia e frutti di bosco (mirtilli); il bouquet si apre a delicate nuances balsamiche di alloro e caratteristiche note speziate di pepe nero. All'assaggio è sorretto da freschezza e morbidezza che lo rendono succoso e di piacevolissima beva. Il tannino è fine e ben integrato. Il Floramundi 2020 esprime l'armonico equilibrio che può raggiungere il Cerasuolo di Vittoria.

**CIBO & VINO:** perfetto al calice, si abbina a primi saporiti e grigliate di carne; da provare con ravioli ripieni di carne e filetto di maiale. Perfetto anche con tagliata di tonno rosso, ricciola o pesci importanti al forno. Servirlo in calici di ampia grandezza. Ottimo a 15-16°C.

**LONGEVITÀ:** 4- 5 anni.

**COLLEZIONE *Impronte di territorio*:** vini sorprendenti da scegliere quando desideri esplorare profumi e sapori di una Sicilia che non ti aspetti. Cogliere la meraviglia attraverso vini di grande nitidezza. Sorprendere gli altri con un regalo insolito.

**DIALOGO CON L'ARTE:** Floramundi è una figura femminile fantastica che porta in dono meravigliosi intrecci di fiori e di frutti dai toni vellutati. È un dialogo tra due anime, quella elegante e sofisticata del Liberty Floreale, di cui Vittoria è ricca di testimonianze, e quella affascinante e suggestiva della tradizione dei Pupi Siciliani. Un dialogo tra Nero d'Avola e Frappato da ascoltare con piacere. Un'etichetta d'autore raffinata per una denominazione prestigiosa: Cerasuolo di Vittoria DOCG.

**PRIMA ANNATA:** 2016.

*Safra 2018. Jantar em 15/07/2022. Vino Nobile/Donnafugata.*