



GURRIERI

*Passione ed emozioni, impegno, cura, qualità:
tutto questo nelle nostre uve e nei nostri vini.*

Don Vicè D.O.C.G. Cerasuolo di Vittoria

DESCRIZIONE

vino rosso adatto ai piatti di carne e selvaggina.

ZONA DI PRODUZIONE

C.da Biviere e c.da Fegotto di Sotto, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia Orientale, Italia.

ALTIMETRIA

290 e 280 metri s.l.m.

CLIMA

temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

TIPOLOGIA DEL TERRENO

media consistenza, proviene da sabbie sub-appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea e silicea inframmezzato da strati di argilla fresca e compatta, e da tufi calcarei.

RICONOSCIMENTO

D.O.C.G. Cerasuolo di Vittoria.

UVE

Nero d'Avola e Frappato.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

controspalliera, cordone speronato, 4.000 piante/ha, frutto a 60 cm.

RESA PER ETTARO

6000 Kg.

EPOCA DI VENDEMMIA

fine settembre, primi di ottobre.

MATURAZIONE

9 mesi acciaio.

AFFINAMENTO

almeno 9 mesi in bottiglia.

TENORE ALCOLICO

13,5%.

ESAME VISIVO

limpido, rosso rubino riflessi granato, consistente.

ESAME OLFATTIVO

abbastanza intenso, complesso, fine, fruttato.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

secco, caldo, morbido, abbastanza fresco, abbastanza tannico, abbastanza sapido, equilibrato, intenso, persistente, fine, di corpo, pronto, armonico.

OSSERVAZIONI

pieno e vellutato, caldo, fresco in bocca, giustamente tannico, equilibrato, speziato, armonico e persistente.

ABBINAMENTI

formaggi stagionati e piccanti, primi gustosi, carne rossa arrosto, selvaggina, funghi, agnello.
Servire a 16-18 °C



www.gurrieri.net

Azienda Agricola Battaglia Graziella

Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA

info@gurrieri.net