



# 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 Classico Don Vicè

### DESCRIZIONE

vino rosso biologico adatto ai piatti di carne e selvaggina ottenuto da uve Nero d'Avola e Frappato.

### ZONA DI PRODUZIONE

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

### ALTIMETRIA

tra 280 e 290 metri s.l.m.

### CLIMA

temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

media consistenza, in parte di natura sabbiosa (Frappato) ed in parte calcarea e silicea (Nero d'Avola) inframmezzato da strati di argilla.

### RICONOSCIMENTO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita - Cerasuolo di Vittoria Classico.

### UVE

Nero d'Avola e Frappato.

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

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

### RESA PER ETTARO

6000 Kg.

### EPOCA DI VENDEMMIA

ottobre.

### MATURAZIONE

18 mesi parte in tonneaux e parte in acciaio.

### AFFINAMENTO

almeno 6 mesi in bottiglia.

### TENORE ALCOLICO 14%.

### 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, agnello.

*Servire a 16-18 °C*



[www.gurrieri.net](http://www.gurrieri.net)

Azienda Agricola Battaglia Graziella

Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA

[info@gurrieri.net](mailto:info@gurrieri.net)