



# 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

### DESCRIZIONE

Il Cerasuolo di Vittoria, unica DOCG siciliana, è un vino di antica tradizione, il cui gusto peculiare è un perfetto equilibrio tra gentilezza e forza data dall'unione dei due vini.

### RICONOSCIMENTO

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

### ZONA DI PRODUZIONE

Le uve vengono coltivate in c.da Biviere, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia.

### ALTIMETRIA

300 e 320 metri s.l.m.

### CLIMA

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

### UVE

60% Nero d'Avola e 40% Frappato.

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Contropalliera, 4.500 piante/ha.

### RESA PER ETTARO

7000 Kg

### EPOCA DI VENDEMMIA

Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette a metà ottobre a perfetta maturazione tecnologica e polifenolica.

### MATURAZIONE

Macerazione prefermentativa per 48 ore. Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata tra 22 -26 gradi con 20 giorni di macerazione sulle bucce. Al completamento della fermentazione malolattica segue una maturazione di 18 mesi parte in tonneaux e parte in acciaio.

### AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi.

### TENORE ALCOLICO

14 %

### PRODUZIONE MEDIA ANNUA

2000 bottiglie.

### ESAME VISIVO

Colore rosso rubino con riflessi granato, limpido.

### ESAME OLFATTIVO

Al naso complesso ed elegante, con note di frutta matura, erbe aromatiche, eucalipto, pepe nero, anice stellato, liquirizia.

### ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Al palato pieno, morbido, avvolgente con tannini vellutati, abbastanza sapido, di ottima persistenza e finale lunghissimo. Perfetta armonia tra acidità e tannino.

### ABBINAMENTI

Ottimo in abbinamento a formaggi di lunga stagionatura, gustosi primi, carne rossa, selvaggina.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18°C



Don Vicè



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

Azienda Agricola Battaglia Graziella  
Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA  
[info@gurrieri.net](mailto:info@gurrieri.net)



RACCOLTA DIFFERENZIATA- VERIFICARE LE  
DISPOSIZIONI DEL COMUNE DI APPARTENENZA  
CAPSULA C/ALU 90 TAPPO PP5+7 BOTTIGLIA GL 71  
ALLUMINIO PLASTICA VETRO



IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA

