



# GURRIERI

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

*Don Vicè*

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

#### DENOMINAZIONE

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 delle uve Nero d'Avola e Frappato.

#### UVE

60% Nero d'Avola e 40% Frappato.

#### ZONA DI PRODUZIONE

C.da Biviere e c.da Fegotto, Chiaramonte Gulfi (RG), Sicilia, Italia.

#### ALTIMETRIA

300 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 inframmezzato da strati di argilla (Frappato) ed in parte calcarea e silicea (Nero d'Avola).

#### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato, 4.500 piante/ha.

#### RESA PER ETTARO

7000 Kg

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, a metà ottobre, a perfetta maturazione.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione prefermentativa per 48 ore. Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata tra 20 -26 gradi con 15 giorni di macerazione sulle bucce. Al completamento della fermentazione malolattica segue un affinamento di 18 mesi parte in tonneau e parte in acciaio e di almeno 36 mesi in bottiglia.

#### 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.

#### ABBINAMENTI

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

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C



[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 FOR 51 BOTTIGLIA GL 71  
ALLUMINIO SUGHERO VETRO



IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA

