



# MASKARIA

## CERASUOLO DI VITTORIA

### SICILIA

#### PROFILO TECNICO

APPELLAZIONE D'ORIGINE - Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G.  
(Denominazione di Origine Controllata e Garantita)  
TIPO DI VINO - Rosso  
COMUNE DI PRODUZIONE - Licodia Eubea (CT)  
VITIGNO - 40% Frappato, 60% Nero d'Avola  
ANNO D'IMPIANTO - 1998  
RESA PER ETTARO - 80 quintali  
SISTEMA D'ALLEVAMENTO - Spalliera  
DENSITA' DELL'IMPIANTO - 4000 /5000 ceppi per ettare  
EPOCA DI VENDEMMIA - Fine di settembre  
VINIFICAZIONE - In rosso con macerazione delle bucce  
VASCHE DI FERMENTAZIONE - Acciaio inox 150 hl.  
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE - 25° / 30° C.  
PERIODO DI MATURAZIONE -  
Affinamento in acciaio inox, segue in bottiglia  
EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO - I Decade di marzo  
DURATA DELLA MACERAZIONE - 6/7 giorni sulle bucce  
GRADAZIONE ALCOLICA - 13.50% vol.  
CAPACITA' INVECCHIAMENTO - 4/5 anni

#### TERROIR

ALTIMETRIA - 550 metri sul livello del mare  
MICROCLIMA - Inverni piovosi con temperature moderate,  
con estate calde e secche  
TIPOLOGIA DEL TERRENO -  
Medio impasto, tendente al calcareo

#### PROFILO ORGANOLETICO

COLORE - Rosso ciliegia intenso  
PROFUMO - Etereo, con note di lamponi e more  
SAPORE - Morbido in bocca,  
pieno e vellutato, tannino equilibrato  
TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16 - 18°C.  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO -  
Piatti di carne elaborati, arrostiti e stufati di cacciagione  
e formaggi stagionati

#### TECHNICAL PROFILE

APPELLATION OF ORIGIN - Cerasuolo di Vittoria D.O.C.  
(Denomination of Controlled Origin)  
TYPE OF WINE - Red  
GRAPE SOURCE - Licodia Eubea (CT)  
VARIETAL - 40% Frappato, 60% Nero d'Avola  
VINEYARD YEAR - 1998  
YIELD PER HECTARE - 8 tons  
CULTIVATION SYSTEM - Espallier  
PLANTING DENSITY - 4000 /5000 plants per hectare  
HARVEST PERIOD - End of september  
VINIFICATION - In red with maceration on skins  
FERMENTATION TANKS - Stainless-steel, 150 hl. capacity  
FERMENTATION TEMPERATURE - 25° / 30° C.  
AGEING - Refining in stainless-steel, followed in bottle  
BOTTLING PERIOD - Early march  
MACERATION PERIOD - 6/7 days on skins  
ALCOHOL CONTENT - 13.50% vol.  
AGEING CAPACITY - 4/5 years

#### TERROIR

ALTITUDE - 550 meters above sea level  
MICROCLIMATE - Rainy winters moderate temperatures,  
and dry hot summers  
SOIL - Medium texture soil tending to compact,  
interspersed whit limy tufa

#### ORGANOLECTIC PROFILE

COLOR - Deep cherry red  
BOUQUET - Ethereal, with notes of blackberry and raspberry  
TASTE - Pleasant and harmonic, slightly tannic and velvety  
SERVING TEMPERATURE - 16 - 18°C.  
FOOD TO PAIR WITH - Elaborated meat dishes, roasts,  
stewed meats, and seasoned cheeses