

MASKARIA CERASUOLO DI VITTORIA

D.O.C.G.
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 in Bio.

DENSITÀ DELL'IMPIANTO - 4000/5000 ceppi per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA - Fine di settembre.

VINIFICAZIONE - In rosso con macerazione delle bucce.

VASCHE DI FERMENTAZIONE - Acciaio inox 150 hl.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE 25°/28°C.

PERIODO DI MATURAZIONE - Affinamento in acciaio inox, segue in bottiglia.

EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO - Prima decade di marzo.

GRADAZIONE ALCOLICA - 13,50% vol.

CAPACITÀ INVECCHIAMENTO - 4/5 anni.

TERROIR

ALTIMETRIA - 500 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 ORGANOLETTICO

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.G. (Denomination of Origin Controlled and Guaranteed).

TYPE OF WINE - Red.

GRAPE SOURCE - Licodia Eubea (CT).

VARIETAL - 40% Frappato, 60% Nero d'Avola.

VINEYARD YEAR - 1998.

YIELD PER HECTARE - 80 quintals.

CULTIVATION SYSTEM - Espallier in Organic.

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°/28°C.

AGEING - Refining in stainless-steel, followed in bottle.

BOTTLING PERIOD - Early march.

MACERATION PERIOD - 10/15 days on skins.

ALCOHOL TENT - 13,50% vol.

AGEING CAPACITY - 4/5 years.

TERROIR

ALTITUDE - 500 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.