

# MASKARIA BARRICATO 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** - 2000.

**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 Tonneau (rovere e ciliegio) per 8 mesi.

**EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO** - Prima decade di marzo.

**GRADAZIONE ALCOLICA** - 14,00% vol.

**CAPACITÀ INVECCHIAMENTO** - 5/10 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** - Liquirizia e vaniglia.

**SAPORE** - Morbido in bocca, pieno e vellutato, tannino equilibrato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 16°/18°C

## ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Piatti di carne elaborati, arrosti, bolliti e carni bianche speziate.

## 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** - 2000.

**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 8 months in Tonneau (oak and cherry).

**BOTTLING PERIOD** - Early march.

**MACERATION PERIOD** - 10/20 days on skins.

**ALCOHOL TENT** - 14,00% vol.

**AGEING CAPACITY** - 5/10 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 licorice and vanilla.

**TASTE** - Pleasant and harmonic, slightly tannic and velvety.

**SERVING TEMPERATURE** - 16/18°C.

**FOOD TO PAIR WITH** - Elaborated meat dishes, roasts, boiled meat and spiced white meat.