

# Cerasuolo di Vittoria 2024

Cerasuolo di Vittoria DOCG

60% Nero d'Avola - 40% Frappato

Dalle campagne di Dorilli, tra il mare e i monti Iblei - territorio di eccellenza del food in Sicilia - nasce il nostro Cerasuolo di Vittoria. Il nome dell'unica DOCG di Sicilia deriva da "cerasa", la ciliegia in dialetto siciliano. È ottenuto dalle varietà autoctone Nero d'Avola e Frappato. Un vino unico, riconoscibile e indimenticabile: profumi di ciliegia, fragola e melograno, frutto della particolarità dei suoli e del clima in cui le uve sono coltivate secondo i criteri della sostenibilità e del biologico. Un vino nel solco di una tradizione antica, e tuttavia dal piglio giovanile come nessun altro rosso siciliano.



**PRIMA ANNATA**  
2001

**COMUNE DEI VIGNETI**  
Acate (RG)

**VIGNETI**  
Dorilli - Mogli

**CANTINA**  
Dorilli



## CERTIFICAZIONI

Vino Biologico; SOStain®;  
10.1 B



**TIPO DI SUOLO:** la caratteristica principale dei terreni dell'area del Cerasuolo di Vittoria è la tessitura sabbiosa; i suoli sono costituiti prevalentemente da sabbie rosse sciolte con scheletro presente di piccole dimensioni, mediamente profondi; a circa 90 cm si trova uno strato tufaceo, importantissimo per la capacità idrica del suolo quindi per l'equilibrio idrico della pianta.

**ALTIMETRIA:** 70-80 metri s.l.m.

**RESA PER ETTOARO:** Nero d'Avola 65 quintali; Frappato 55 quintali

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con sistema di potatura a cordone speronato per il Nero d'avola, con potatura Guyot per il Frappato.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5.050 piante per ettaro

**METODO DI COLTIVAZIONE:** secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOStain®; suoli inerbiti con favino, vecchia e flora spontanea per aumentare la sostanza organica e il contenuto in azoto, favorendo la vitalità della microfauna del suolo; difesa fitosanitaria con zolfo e rame in quantitativi minimi; lotta ai fitofagi con insetti utili, confusione sessuale e applicazione di corroboranti naturali quali zeolite, caolino ed estratti vegetali.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 10 - 25 settembre.

**VINIFICAZIONE:** le uve sono state raccolte a mano e a macchina e trasportate in cantina in carrelli di piccole dimensioni. Una volta in cantina, sono

state pigiate e diraspatate, quindi inviate in vasche in acciaio da 114 e 170 hl. Le uve sono state movimentate tre volte al giorno con rimontaggi molto brevi - tra i 10 e 25 minuti - a seconda della fase di fermentazione, in modo da rispettare il più possibile la buccia e il frutto.

La fermentazione è durata 7/8 giorni, con la temperatura che nelle prime fasi è stata mantenuta intorno ai 14/15 °C e poi, avviandosi alla sua conclusione, la refrigerazione è stata sospesa e gli ultimi gradi alcol si sono svolti con temperature tra i 24/25 °C. Finita la fermentazione, le bucce sono rimaste a contatto col vino per 13/15 giorni, per poi essere svinate. La fermentazione malolattica è avvenuta nelle stesse vasche; una volta conclusa, tra dicembre e gennaio, dopo il travaso successivo alla malolattica si è dato inizio all'affinamento, sempre in vasche in acciaio da 114 hl e 170 hl.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** luglio 2025.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,35 g/l

**PH:** 3,53

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** da bere subito o da conservare fino a 6/8 anni.

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l; 1,5 l.

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 400 g

**TAPPO:** sughero naturale monopezzo; DIAM®; NOMACORC®.

## NOTE DI VENDEMMIA - VITTORIA 2024

Nel Sud-Est, abituato alle annate con poche precipitazioni, si è attenuato il divario se paragonato agli anni precedenti, con un anticipo di vendemmia di soli 7 giorni e una produzione inferiore del 20%. A Vittoria, il Frappato ha interpretato alla perfezione il meteo rivelando una versione varietale e molto aromatica, mentre il Nero d'Avola ha mostrato profumi intensi, seppur meno opulenti rispetto ad altre annate.