

Cerasuolo di Vittoria 2025

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 ETTARO: 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, veccia 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: 8 - 17 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 diraspate, 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 alcool 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: giugno 2026.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,05 g/l

PH: 3,59

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 2025

Un'estate non calda ha giovato molto ai vigneti di Vittoria, dove abbiamo ottenuto uve sane, equilibrate, mature e fresche: una vendemmia di grande qualità. I Frappati mostrano già profumi ricchi di nuance di frutti rossi; i Nero d'Avola sono vibranti e snelli, come è giusto che siano per questo territorio.