

## Dorilli 2023

Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG

70% Nero d'Avola - 30% Frappato

*Il Cerasuolo di Vittoria Classico Dorilli rappresenta per noi la quintessenza di questo nobile vino. Nasce da un'attenta selezione delle vigne che circondano la bella e unica tenuta di Dorilli, dal nome del vicino fiume Dirillo, leggendario approdo del valoroso Enea. Un'espressione fine ed elegante, frutto dell'unione del nobile Nero d'Avola con il Frappato di Vittoria, vitigno ibleo per eccellenza, lievemente marcata dall'affinamento in legno. Una limitata produzione, coltivata, secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, destinata a chi ama le piccole denominazioni italiane, testimonianze dell'unicità della nostra terra e della nostra storia.*



PRIMA ANNATA  
2009

COMUNE DEL VIGNETO  
Acate (RG)

VIGNETO  
Dorilli

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:** 80 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** Nero d'Avola 65 q.li;  
Frappato 55 q.li.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera con sistema di potatura a cordone speronato.

**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:** Frappato dal 15 al 20 settembre; Nero d'Avola dal 20 al 22 settembre.

**VINIFICAZIONE:** le uve sono state raccolte a mano 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 100 e 150 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 15/18 giorni, per poi essere svinate. La fermentazione malolattica è avvenuta nelle stesse vasche; una volta conclusa, tra dicembre e gennaio, si è dato inizio all'affinamento in botti di rovere da 26 hl e 36 hl per 12 mesi.

**AFFINAMENTO:** botti in rovere da 36 hl.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** maggio 2025

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,50 g/l

**PH:** 3,41

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** da conservare 5/10 anni.

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l

**PESO DELLA BOTTIGLIA:** 400 g

**TAPPO:** sughero naturale monopezzo.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** sembra quasi che il vino prenda il suo colore rubino-violaceo dalle sabbie rosse di questi vigneti di Nero d'Avola e Frappato. I profumi di ciliegia nera matura si confondono con quello del cardamomo, della vaniglia e della cannella. Il tannino - maturo, morbido e rotondo - si dissolve in bocca grazie a un'incredibile dolcezza di frutto. Le spezie orientali si mescolano a dei sapori complessi di pancetta affumicata, mosto cotto, maggiorana e fichi d'india.

**ABBINAMENTO:** straordinario con delle costine di maiale arrostate, ben condite e pepate. La sua sapida complessità bene si abbina a pesci grassi di fondale cucinati in umido, a guazzetti, arrivando anche a sostenere abbinamenti con ricette di pesce speziato, dal tocco asiatico.

### NOTE DI VENDEMMIA - VITTORIA 2023

Vendemmia qualitativa nelle sabbie di Vittoria. Forse per la produzione in calo del 20 %; o per una annata 'sudista' e cioè con vendemmia asciutta; ma qualità sopra la media. Con frappati suadenti e aromatici e Nero d'Avola con un gran frutto. Uve sanissime ma quantità giù del 25%.