PLANETA

Dorilli 2024

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: dalla metà alla fine di 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: ottobre 2026
GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.
ACIDITÀ TOTALE: 5,35 g/l
PH: 3,47
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da conservare 5/10 anni.
FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l
PESO DELLA BOTTIGLIA: 400 g
TAPPO: sughero naturale monopezzo.

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.