

# TENUTA VALLE DELLE FERLE

Vignaioli a Caltagirone

## Cerasuolo di Vittoria DOCG 2017

DENOMINAZIONE D'ORIGINE:: Cerasuolo di Vittoria

UVE: Frappato 50%, Nero d'Avola 50%

CEPPI PER ETTARO: 4000 allevati a cordone speronato a conduzione biologica

RESA: 20q/ha

BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.000

TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso argilloso di medio impasto, ricco di scheletro

RACCOLTA: manuale con attenta selezione delle uve sia dal punto di vista sanitario che della maturazione

VINIFICAZIONE: vinificato in serbatoi d'acciaio con il controllo della temperatura e con una macerazione di 8-10 giorni

AFFINAMENTO: in acciaio per 18 mesi e in bottiglia per altri 18 mesi

ABBINAMENTI: piatti a base di carne elaborati e speziati, formaggi di lunga stagionatura

DATI ANALITICI DEL VINO: ALCOOL 13,2; ACIDITÀ TOTALE 6,3; PH 3,4; SO<sub>3</sub> 51 mg/l.

DATI PEDOClimATICI: pioggia cumulata nell'anno 476 mm, quota vigneto 400m s.l.m., escursione termica giorno/notte media 10°C,

DENOMINATION OF ORIGIN:: Cerasuolo di Vittoria

GRAPES: Frappato 50%, Nero d'Avola 50%

VINES PER HECTARES: 4000 spurred cordon brad in organic conduction

AVERAGE ANNUAL YIELD: 20q/ha

BOTTLES PRODUCED: 6.000

TIPY OF SOIL: floodplain origin, mostly sandy clay soil of medium texture, stony rich

HARVESTING: by hand

WINE MAKING: vinified in steel vats with temperature control and with a maceration of approximately 8-10 days

AGING: in steel for 18 months and in bottle for 18 months

PAIRING: spicy and processed meat dishes, mature cheese

ANALYTICAL DATA OF THE WINE: ALCOOL 13,2; ACIDITÀ TOTALE 6,3; ph 3,4; SO<sub>3</sub> 51 mg/l.

PEDOClimATIC DATA: cumulative rainfall in the year 476 mm, vineyard altitude 400m s.l.m., average day / night temperature range 10 ° C



M. TERENTII VARRONIS

de re rustica, Libro I Cap. XXV – Vinea quo agro serunda sit.

Qui locus optimus vino sit, et ostentus soli, Aminaeum minuclulum, et geminum eugeneum, helveolum minesculum seri oportere; qui locus cressitor sit, out nebulosus, ibi Aminaeum majus, aut Murgentinum, Apicium, Lucanum seri; caeteras vites, et de his miscellas maxime, in omne genus agri convenire.