



# TENUTA SANTO SPIRITO

*Sicilian Wine Caretakers*

## aMarAnto Cerasuolo di Vittoria DOCG

### Pura espressione del territorio

Il nome Cerasuolo di Vittoria, vino ottenuto da uve Frappato e Nero d'Avola, deriva dalla forma dialettale "Cerasa" che traduce letteralmente la parola ciliegia, tipica frutta rossa presente tra le caratteristiche sensoriali di questo vino a D.O.C.G. aMarAnto può anche inserire in etichetta il termine "Classico" poiché le vigne sono coltivate nell'areale più storico della Denominazione di Origine. Questo vino è stato ottenuto dopo una attenta selezione delle migliori uve di Nero d'Avola e Frappato coltivate esclusivamente nei vigneti di proprietà presenti all'interno della nostra tenuta in Contrada Serra D'Elia nel Comune di Vittoria (Ragusa). È un vino piacevolmente elegante che si abbina molto bene ad un gran numero di primi e secondi piatti della tradizione siciliana.

**Denominazione:** Cerasuolo di Vittoria "Classico" DOCG;

**Vitigni:** 50% Nero avola, 50% Frappato;

**Altitudine:** 200 m s.l.m.;

**Esposizione:** Ovest – Sud/Ovest;

**Tipologia di terreno:** Profondo, calcareo di colore chiaro, sciolto, ben drenato, e leggermente sub-alcalino;

**Sistema di allevamento:** Guyot;

**Età media delle viti:** 7 anni;

**Densità di impianto:** 4000 viti/Ha;

**Vinificazione:** Dopo la diraspatura, pressatura soffice con parziale rottura degli acini;

**Fermentazione:** In acciaio inox a temperatura controllata;

**Temperatura di fermentazione:** 28/30°C;

**Durata della fermentazione:** 14 giorni;

**Fermentazione malolattica:** Svolta naturalmente alla temperatura di 22°C;

**Affinamento:** 12 mesi in tini di acciaio, 6 mesi in bottiglia;

**Note degustative:** Alla vista si presenta con un bel colore rosso ciliegia intenso. Al naso un bouquet intenso e persistente ricorda i sentori di frutti a bacca rossa come la ciliegia, la fragola e il ribes, misti a note floreali che richiamano i petali di rosa. In bocca è elegante, equilibrato, di media struttura, e buona persistenza con un piacevole retrogusto finale.

**Grado alcolico:** 13% Vol;

**Acidità totale:** 5.14 g/l;

**Zuccheri residui:** 2.8 g/l;

**Estratto secco netto:** 27.0 g/l;

**pH:** 3.64.



## Tenuta Santo Spirito

Via Magenta 152 – 97019 Vittoria (Ragusa)  
Tel.: +39 0932 525000 – Email: [info@tenutasantospirito.it](mailto:info@tenutasantospirito.it)  
[www.tenutasantospirito.it](http://www.tenutasantospirito.it)