



# TENUTA SANTO SPIRITO

*Sicilian Wine Caretakers*

## Le Bacche Nere Vittoria DOP

### Il sapore della Sicilia più vera

Il Nero d'Avola è il re dei vini rossi siciliani che nella zona di Vittoria assume le caratteristiche uniche della DOP legate alla natura dei terreni sciolti e calcarei. Considerato in passato un vino da taglio, data la sua elevata gradazione alcolica, negli anni si è ritagliato uno spazio tutto suo nel panorama vitivinicolo italiano e internazionale grazie alla sua versatilità, alle sue doti di eleganza e carattere unico. Nella nostra zona di produzione spesso è vinificato in coppia con il Frappato per dare origine all'unica DOCG della Sicilia, il Cerasuolo di Vittoria, ma qui ve lo presentiamo vinificato in purezza per poterne apprezzare maggiormente le sue qualità.

**Denominazione:** Vittoria DOP;

**Vitigni:** 100% Nero d'Avola;

**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:** 8 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 rubino lucente. Al naso un bouquet intenso e persistente ricorda i sentori di frutti a bacca rossa tra cui spiccano la fragola, l'amarena e la ciliegia, misti a note speziate. In bocca è elegante, equilibrato, con tannini vellutati e una buona persistenza finale;

**Grado alcolico:** 13% Vol;

**Acidità totale:** 5 g/l;

**Zuccheri residui:** 3,8 g/l;

**Estratto secco netto:** 28,9 g/l;

**pH:** 3,74.



## 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)