



TENUTA SANTO SPIRITO

Sicilian Wine Caretakers



aMaranto

Cerasuolo di Vittoria DOCG BIO

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, il nostro vino di punta che è una dedica ai due nostri figli Mario e Antonio, 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.

aMaranto

Imbottigliato per conto di Tenuta Santo Spirito di V.G.
Vittoria (RG) - ITALIA da IT/RG/1657

PRODOTTO IN ITALIA

Dal recupero di un antico fondo vitato





TENUTA SANTO SPIRITO

Sicilian Wine Caretakers

aMarAnto

Denominazione: Cerasuolo di Vittoria "Classico" DOCG BIO

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: Controspalliera con Potatura a Guyot

Età media delle viti: 10 anni

Densità di impianto: 4000 viti/Ha

Vinificazione: In rosso

Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 25/28°C

Durata della fermentazione: 8/10 giorni

Fermentazione malolattica: Svolta naturalmente

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: 13,00/13,50% Vol

Acidità totale: 5,00/6,00 g/l

Zuccheri residui: 2,00/3,00 g/l

Estratto secco netto: 27,00/35,00 g/l

pH: 3,10/3,50



Imbottigliato per conto di Tenuta Santo Spirito di V.G.
Vittoria (RG) - ITALIA da IT/RG/1657

PRODOTTO IN ITALIA

Dal recupero di un antico fondo vitato

