

CERASUOLO DI VITTORIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Color rosso ciliegia, profumo fruttato, sapore asciutto con note di prugna, cioccolato e tabacco si abbina con tutti i caratteri decisi della cucina mediterranea.

Servire ad una temperatura di 18°C.

VITIGNO

NERO D'AVOLA (60%) FRAPPATO (40%)

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspigiatura seguita da 12 giorni di permanenza sulle bucce a 25°C. Dopo svinatura viene fatta svolgere completamente la fermentazione malolattica in vasca in acciaio e ulteriore affinamento in barrique per 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento ulteriore affinamento in bottiglia per circa un mese a temperatura controllata.

PROVENIENZA

Vittoria (RG)

CONSERVAZIONE

Da consumare subito o conservare al massimo per tre / cinque anni.

Cod. Articolo:	SICILIACDV
Colore:	ROSSO
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13%
Tipologia:	DOC
Tappo:	SUGHERO
Bottiglie per cartone:	6
Codice EAN:	8002308020034

Pallet: H 140 cm | Peso: 725 kg
Cartoni per strato: 21 | File: 4
Cartoni per pallet: 84 | bottiglie: 504
Cartone cm: 25,5 x 31 x 17,5 | Peso: 8,4 kg

