

## Valle dell'Acate – Cerasuolo di Vittoria

---



*Zona e comune di produzione: C.da Bidini – Acate (Rg) – Sicilia Orientale*

*Riconoscimento: Denominazione di Origine Controllata e Garantita Cerasuolo di Vittoria "Classico"*

*Uve: Nero d'Avola 60%; Frappato 40%*

*Sistema d'allevamento: Controspalliera, cordone speronato, circa 5.000 piante/ha.*

*Resa per ettaro: 7000 Kg*

*Invecchiamento e affinamento: Acciaio e Tonneaux per 12 mesi e affinamento in bottiglia per almeno 9 mesi*

*Ten. Alc.: 13,50%*

*Colore: Rosso ciliegia intenso*

*Profumo: Sentori di frutti rossi, more e lamponi molto maturi e accenni di spezie come liquirizia e cacao*

*Sapore: Morbido in bocca, pieno e vellutato, tannino equilibrato*

*Abbinamenti: Ragusano D.O.P. stagionato, piatti elaborati anche speziati, pollo al curry, patè di cacciagione, agnello. Servire a 16 C°*