

LE FONTANE

VITTORIA - SICILIA

CERASUOLO DI VITTORIA DOCG CLASSICO



CLASSIFICAZIONE Cerasuolo di Vittoria DOCG Classico.

VARIETÀ Frappato di Vittoria 50%; Nero d'Avola 50%.

ALTITUDINE 230 m s.l.m.

TERRENO Media consistenza, proviene da sabbie brune e calcare sub appenninico.

AGRICOLTURA Certificazione biologica. Nessun trattamento chimico.

SISTEMA ALLEVAMENTO Guyot e cordone speronato.

FERMENTAZIONE In vasche di cemento con lieviti indigeni e macerazione lunghe su bucce.

AFFINAMENTO 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30/40 hl. 6 mesi in bottiglia.

CLASSIFICATION Cerasuolo di Vittoria DOCG Classico.

GRAPE VARIETY Frappato di Vittoria 50%; Nero d'Avola 50%.

ALTITUDE 230 meters a.s.l.

SOIL Sand soil, medium consistency, calcareous sub-soil.

AGRICULTURE Organic certification. No chemical treatment.

TRAINING SYSTEM Guyot and spur pruned cordon.

FERMENTATION In concrete tanks with indigenous yeasts and maceration on the skins.

AGING 24 months in 30/40 hl Slavonian barrels. 6 months in bottle.