

## Floramundi 2018



**Collezione *Impronte di territorio*:** vini sorprendenti di grande nitidezza.

*Fruttato, con delicate note balsamiche e speziate; freschezza e morbidezza lo rendono piacevolissimo; servito fresco, è un insolito rosso da apprezzare anche sul pesce. Floramundi 2018 esprime l'armonico equilibrio che può raggiungere il Cerasuolo di Vittoria.*

**DENOMINAZIONE:** CERASUOLO DI VITTORIA DOCG SICILIA

**UVE:** Nero d'Avola e Frappato.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia sud-orientale, in territorio di Acate, tra l'altopiano Ibleo e il mare.

**TERRENI E CLIMA:** altitudine 120-150 metri s.l.m.; terreni in lieve pendenza; suoli tendenti al sabbioso inframmezzati da un substrato di tufi calcarei e suoli di medio impasto; pH 7,7, calcare totale 21%. Il clima è caldo temperato, mitigato nel periodo estivo da una **brezza** che giunge dal mare, oltre che dalle buone escursioni termiche tra il giorno e la notte.

**VIGNETO:** allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta. Densità impianto 4.000-4.500 piante per ettaro; rese di 70-80 q.li/ha.

**ANNATA 2018:** l'andamento climatico dell'annata è stato abbastanza regolare con 447 mm di pioggia registrata, dato leggermente inferiore alla media\* del territorio (491 mm) e prevalentemente concentrate in primavera e in alcuni giorni dell'estate. L'accurata conduzione agronomica ha favorito un armonioso ciclo vegeto-produttivo dando vita ad uve che hanno raggiunto la giusta maturazione zuccherina, aromatica e fenolica. A differenza dell'annata precedente non ci sono state maturazioni anticipate. (\*precipitazioni rilevate dal Servizio Agrometeorologico Siciliano, stazione di Acate, dal 2007.)

**VENDEMMIA:** l'epoca di raccolta è stata scelta con estrema attenzione per cui alcuni vigneti di Frappato sono stati vendemmiati tra il 10 ed il 12/9 ed altri tra il 17 ed il 23/9; la raccolta

del Nero D'Avola si è svolta invece dal 17 al 24/9.

**VINIFICAZIONE:** la fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni alla temperatura di 25°- 28° C. A fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento per circa 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno 7 mesi.

**DATI ANALITICI:** alcol 13,24 %vol., acidità totale: 5,6 g/l., pH: 3,39.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (12/02/2020):** dal colore rubino intenso con brillanti riflessi violacei; offre intensi aromi fruttati tra i quali spiccano le note di amarena e frutti di bosco (mirtillo); il bouquet si apre a delicate nuances balsamiche di alloro e caratteristiche note speziate di pepe nero. All'assaggio è sorretto da freschezza e morbidezza che lo rendono succoso e di piacevolissima beva. Il tannino è fine e ben integrato. Il Floramundi 2018 esprime l'armonico equilibrio che può raggiungere il Cerasuolo di Vittoria.

**CIBO & VINO:** perfetto al calice, si abbina a primi saporiti e grigliate di carne; da provare con ravioli ripieni di carne e filetto di maiale. Perfetto anche con tagliata di tonno rosso, ricciola o pesci importanti al forno. Servirlo in calici di ampia grandezza. Ottimo a 15-16°C.

**LONGEVITÀ:** 4- 5 anni.

**QUANDO DESIDERI:** Esplorare profumi e sapori di una Sicilia che non ti aspetti. Cogliere la meraviglia attraverso vini di grande nitidezza. Sorprendere gli altri con un regalo insolito.

**DIALOGO CON L'ARTE:** Floramundi è una figura femminile fantastica che porta in dono meravigliosi intrecci di fiori e di frutti dai toni vellutati. È un dialogo tra due anime, quella elegante e sofisticata del Liberty Floreale, di cui Vittoria è ricca di testimonianze, e quella affascinante e suggestiva della tradizione dei Pupi Siciliani. Un dialogo tra Nero d'Avola e Frappato da ascoltare con piacere. Un'etichetta d'autore raffinata per una denominazione prestigiosa: Cerasuolo di Vittoria DOCG.

**PRIMA ANNATA:** 2016.