

Floramundi 2019



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

Frustrato, con delicate note balsamiche e speziate; freschezza e morbidezza lo rendono piacevolissimo; servito fresco, è un insolito rosso da apprezzare anche sul pesce. Floramundi 2019 esprime l'armonico equilibrio che può raggiungere il Cerasuolo di Vittoria.

DENOMINAZIONE: Cerasuolo di Vittoria Docc 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 in frammezzati 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: l'andamento climatico dell'annata è stato abbastanza regolare con piogge leggermente superiori (504 mm) alla media* (442 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. La quantità prodotta è stata inferiore rispetto alle ultime due annate perché la primavera particolarmente fredda ha influito sulla fase di fioritura e allegagione, riducendo il carico produttivo delle piante. (*precipitazioni rilevate dal Servizio Agrometeorologico Siciliano, stazione di Acate, dal 2007.)

VENDEMMIA: l'epoca di raccolta è stata scelta con estrema attenzione per cui i vigneti di Frappato sono stati vendemmciati tra il 24 ed il 29/9; la raccolta del Nero D'Avola si è svolta

invece dal 22/9 al 1/10.

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 13,40 %vol., acidità totale: 5,1 g/l., pH: 3,42.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (30/06/2021): dal colore rubino intenso con brillanti riflessi violacei; offre intensi aromi fruttati tra i quali spiccano le note di amarena e frutti di bosco (more); 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 2019 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.