

Floramundi 2017



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

Fruttato, con delicate note floreali e speziate; freschezza e morbidezza lo rendono piacevolissimo; servito fresco, è un insolito rosso da apprezzare anche sul pesce. Floramundi 2017 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: ad Acate (Vittoria), l'annata 2017 ha fatto registrare 464 mm di pioggia, date leggermente inferiore al dato medio* del territorio (495 mm); superiori alle medie sono invece state le temperature, in particolare quelle avute tra luglio ed agosto. Grazie alle irrigazioni di soccorso e ad un'accurata gestione del carico produttivo, si sono prodotte uve sane e perfettamente mature. L'andamento climatico dell'annata ha determinato un anticipo di circa 10 giorni nelle maturazioni. Complessivamente si è avuto un calo produttivo del 10% circa. (*precipitazioni rilevate dal Servizio Agrometeorologico Siciliano, stazione di Acate, dal 2007.)

VENDEMMIA: la vendemmia del Nero d'Avola è iniziata il 30/8 e si è conclusa il 5/9, mentre quella del Frappato è iniziata il 5 e si è conclusa il 7 settembre.

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 13,25 %vol., acidità totale: 5,2 g/l., pH: 3,54.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: dal colore rubino intenso con brillanti riflessi violacei; offre intensi aromi fruttati tra i quali spiccano le note di amarena e prugna; il bouquet si apre a delicate nuances floreali 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 2017 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.