

Tenuta
Vittoria

Floramundi 2022

Cerasuolo di Vittoria Docg Sicilia

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



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-orientale, in territorio di Acate.

UVE

Nero d'Avola e Frappato.

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 controspalliera 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 quintali per ettaro.

ANNATA

Ad Acate, nella tenuta di Vittoria, l'annata 2022 è stata più fresca rispetto a quella del 2021 grazie alle ottime escursioni termiche tra giorno e notte. I 532 mm di pioggia registrata, conferma un dato sopra la media di 409 mm; una parte di queste precipitazioni si sono avute a giugno favorendo il raggiungimento di un ottimo equilibrio vegeto-produttivo e l'ideale maturazione delle uve dal punto di vista sia fenolico che aromatico, premessa di vini di particolare finezza e fragranza. La quantità prodotta è stata in media con quella degli ultimi anni; la qualità ha pienamente soddisfatto gli obiettivi aziendali.

**Precipitazioni rilevate dal Servizio Agrometeorologico Siciliano, stazione di Acate, dal 2007.*

VENDEMMIA

La vendemmia è iniziata ai primi di settembre con la raccolta del Frappato e del Nero d'Avola dai vigneti più giovani e si è conclusa il 29 settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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 7 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno 9 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rubino intenso con brillanti riflessi violacei, *Floramundi 2022* offre intensi aromi fruttati tra i quali spiccano le note di fragola e prugna, e floreali di lavanda e fresia; il bouquet si apre a delicate nuances balsamiche e speziate. 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 2022* esprime l'armonico equilibrio che può raggiungere il Cerasuolo di Vittoria. (27/2/2024)

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 4-5 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

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.

A TAVOLA

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.

DATI ANALITICI

Alcol 13,10% vol., acidità totale: 5,2 g/l, pH: 3,46.

PRIMA ANNATA

2016.