

Floramundi 2022

Cerasuolo di Vittoria Docg
Sicilia

Ha delicate note fruttate e floreali, freschezza e morbidezza; 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, nella Tenuta del Comune di Acate e in altre zone particolarmente vocate.

UVE

Nero d'Avola e Frappato.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 120 a 240 metri s.l.m., suoli tendenti al sabbioso inframmezzati da un substrato di tufi calcarei e suoli di medio impasto. 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.

ANNATA

Ad Acate 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 la 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.

**I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano, stazione di Acate; si considerano le precipitazioni registrate dal 1° ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 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 a temperatura controllata. A fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento per circa 7 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno 9 mesi.



Donnafugata è
certificata Sustain

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rubino intenso con brillanti riflessi violacei, Floramundi 2022 offre aromi fruttati tra i quali spiccano le note di fragola e prugna, e floreali di lavanda e fresia; il bouquet si apre a nuances balsamiche e speziate. All'assaggio è sorretto da freschezza e morbidezza che lo rendono succoso. Il tannino è fine ed 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 3-4 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

Si abbina a primi piatti saporiti e grigliate di carne; da provare con ravioli ripieni di carne e filetto di maiale, con tagliata di tonno rosso, ricciola o pesci importanti al forno. Servirlo in calici di ampia grandezza, leggermente fresco a 15-16° C.

DATI ANALITICI

alc 13% vol., acidità totale 5,2 g/L, pH 3,46.

PRIMA ANNATA

2016.