

Floramundi 2023

Cerasuolo di Vittoria Docg
Sicilia

Con delicate note fruttate e floreali, si distingue per la 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. con suoli tendenti al sabbioso inframezzati 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

L'inizio dell'inverno ha fatto registrare temperature leggermente sopra la media tra dicembre e gennaio, compensate dall'arrivo del freddo e da abbondanti precipitazioni nel mese di Febbraio. Complessivamente si sono registrati 421 mm di pioggia contro i 416 mm di media.

Grazie alla posizione fra il mare ed i monti Iblei, i vigneti hanno beneficiato di fresche "brezze termiche" e di buone escursioni tra il giorno e la notte, anche nei periodi estivi più caldi. Le uve Nero d'Avola e Frappato hanno raggiunto la maturazione e qualità desiderate.

**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 nei vigneti più giovani nella prima decade di settembre e si è conclusa nell'ultima settimana del mese.

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 9 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno 15 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rubino intenso con brillanti riflessi violacei, Floramundi 2023 offre aromi fruttati tra i quali spiccano le note di ciliegia e prugna, accompagnate da freschi sentori floreali; il bouquet si apre a nuances balsamiche e speziate. Al palato, grazie al tannino fine ed integrato, si distingue per la morbidezza che rende questo vino piacevolmente succoso. Floramundi esprime l'armonico equilibrio che può raggiungere il Cerasuolo di Vittoria (28/8/2025).

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 13,5% vol., acidità totale 5,7 g/L, pH 3,45.

PRIMA ANNATA

2016.



Donnafugata è
certificata Sustain



Bottiglia leggera prodotta sull'isola
prevalentemente da vetro riciclato