

Floramundi 2016



Collezione versatili di carattere: Vini di struttura che ti accompagnano per tutto il pasto, versatili negli abbinamenti

Floramundi 2016 è un Cerasuolo di Vittoria raffinato dall'anima floreale. Rosso dall'intrigante spessore aromatico, fresco e polposo, offre un bouquet fruttato e floreale, piacevolmente speziato.

DENOMINAZIONE: CERASUOLO DI VITTORIA DOCG

UVE: Nero d'Avola e Frappato

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-orientale, in territorio di Acate.

TERRITORI: 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, tendenti all'argilloso; pH 7,7, calcare totale 21%.

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 q.li/ha.

ANNATA 2016: il 2016 è stata un'annata meno piovosa (200 mm) della media, ma contraddistinta da un andamento climatico regolare. In particolare le temperature sono state nella media, senza picchi eccessivi, e con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte grazie alle "brezze termiche". La poca piovosità e il clima più secco hanno inciso sulle rese leggermente inferiori alla norma. Una vendemmia solare che ha consentito la produzione di uve molto sane e perfettamente mature dal punto di vista aromatico e fenolico.

VENDEMMIA: il Frappato e il Nero d'Avola sono stati raccolti nella seconda decade di 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 9 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno 3 mesi.

DATI ANALITICI: alcol 13,30 %vol., acidità totale: 5,2 g/l., pH: 3,41.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: dal colore *cerasa* (ciliegia in siciliano) brillante, offre un bouquet ampio e fragrante con intense note di fiori rosa e frutta rossa (lampone, fragola e ribes), unite ad evidenti sentori speziati di pepe nero. In bocca è fresco, polposo e rotondo, grazie al morbido tannino e alla piacevole persistenza. Un rosso raffinato dall'intrigante spessore aromatico.

CIBO & VINO: perfetto al calice, si abbina a primi saporiti e grigliate di carne. È perfetto anche con tagliata di tonno rosso, ricciola arrosto o pesci importanti al forno. Da provare con pizze gourmet. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo a 16°C.

LONGEVITÀ: 4- 5 anni.

QUANDO DESIDERI: mettere tutti d'accordo con originalità. Una soluzione intrigante ed affidabile. Gratificarti con stile. Goderti un momento di relax.

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.