

**Scheda tecnica** – AZ. AGR. MICAELA NOTO – MIKALE CERASUOLO DI VITTORIA DOCG 2023

QUALIFICA: DOCG Cerasuolo di Vittoria

VITIGNI: Nero d'Avola 60 % - Frappato 40 %

ZONA DI PRODUZIONE: c.da Bastonaca - Vittoria (RG)

ALTITUDINE: 210 mt. slm.

TERRENO: argilloso ricco in sostanza organica

ALLEVAMENTO: spalliera

DENSITA' D'IMPIANTO: 4830 ceppi/ha

ANNO D'IMPIANTO DEL VIGNETO: 2019

CONDUZIONE: in conversione Biologico

VINIFICAZIONE: Le uve vendemmiate tra l'ultima settimana di Settembre e la prima di Ottobre, vengono vinificate in rosso a temperatura controllata.

MATURAZIONE: in acciaio e tonneau da 500 litri di rovere francese di primo e terzo passaggio, per circa sette mesi. Dopo naturale fermentazione malolattica e senza alcuna stabilizzazione viene preparato all'imbottigliamento

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: in locale condizionato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore:** rosso rubino brillante con riflessi violacei
- Odore:** fruttato con delicati sentori di ciliegia, frutti di bosco e gradevoli note speziate
- Sapore:** piacevolmente fresco, vivace e di buona trama tannica

MODO DI CONSERVAZIONE: Bottiglia coricata in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18 °C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C

