

dal 1882  
**AVIDE**  
Sicilia. Vigneti e Cantine



## BAROCCO

### Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG

<b>Gradazione:</b>	13,50%
<b>Uve:</b>	Nero d'Avola 70%, Frappato 30%
<b>Impianto:</b>	vecchi e selezionati vigneti a spalliera o alberello
<b>Terreno:</b>	franco sabbioso, terra rossa
<b>Zona di produzione:</b>	Bastonaca
<b>Altitudine:</b>	220 mt.
<b>Resa:</b>	70 q.li/Ha
<b>Vinificazione:</b>	in presenza di vinacce
<b>Fermentazione:</b>	termoregolata
<b>Maturazione:</b>	8-12 mesi in barriques
<b>Affinamento:</b>	18-24 mesi in bottiglia
<b>Bottiglia:</b>	"Borgognotta" numerata da 750 ml con tappo in sughero
<b>Peso a vuoto:</b>	750 gr
<b>Capsula:</b>	termoretraibile
<b>Confezione:</b>	cartoni da 6 bottiglie
<b>Conservazione:</b>	coricata in ambiente a temperatura controllata 15-16°
<b>Temperatura di servizio:</b>	18-20°C

*Vino ben strutturato, colore rosso rubino con riflessi violacei.  
Profumi complessi di vaniglia, more, ribes e melograno. Caldo  
all'assaggio, elegante, decisamente tannico*