



www.avidе.it

BAROCCO

CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO DOCG

Cerasuolo di Vittoria ben strutturato colore rosso ciliegia matura con riflessi dal violaceo al granato profumi complessi terrosi, frutti rossi, leggere speziature che aumentano in base all'invecchiamento. Un vino moderno che si fonde con la sua tradizione: fresco ma estremamente elegante.

| | |
|--------------------------|-------------------------------------------------------|
| GRADAZIONE: | 13,50% |
| UVE: | Nero D'Avola 70%, Frappato 30% |
| IMPIANTO: | Vecchi e selezionati vigneti a spalliera o alberello |
| TERRENO: | Franco sabbioso, terra rossa |
| ZONA DI PRODUZIONE: | Bastonaca |
| ALTITUDINE: | 220 mt. |
| RESA: | 70 q.li/Ha |
| VINIFICAZIONE: | In presenza di vinacce |
| FERMENTAZIONE: | Termoregolata |
| MATURAZIONE: | 16-20 mesi in barriques |
| AFFINAMENTO: | 12 mesi in bottiglia |
| BOTTIGLIA: | “Borgognotta” numerata da 750 ml |
| CHIUSURA: | Tappo in sughero |
| PESO A VUOTO: | 750 gr. |
| CAPSULA: | Termoretraibile |
| CONFEZIONE: | Cartoni da 6 bottiglie |
| CONSERVAZIONE: | Coricata in ambiente a temperatura controllata 15-16° |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO: | 18-20°C |