



Dorilli 2017

Denominazione: Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG

70% Nero d'Avola, 30% Frappato

Il Cerasuolo di Vittoria Classico Dorilli rappresenta per noi la quintessenza di questo nobile vino. Nasce da un'attenta selezione delle vigne che circondano la bella e unica tenuta di Dorilli, dal nome del vicino fiume Dirillo, approdo del valoroso Enea. Un'espressione fine ed elegante, frutto dell'unione del nobile Nero d'Avola con il Frappato di Vittoria, vitigno ibleo per eccellenza, lievemente marcata dall'affinamento in legno. Una limitata produzione per chi ama le piccole denominazioni italiane, storia e testimonianza della nostra terra.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEL VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
2009	Acate (Ragusa)	Dorilli	Dorilli



VIGNETO: Dorilli.

VARIETÀ: Nero d'Avola, Frappato.

TIPO DI SUOLO: la caratteristica principale dei terreni dell'area del Cerasuolo di Vittoria è la tessitura sabbiosa; i suoli sono costituiti prevalentemente da sabbie rosse sciolte con scheletro assente e mediamente profondi; a circa 90 cm si trova uno strato tufaceo importante per l'equilibrio idrico della pianta.

ALTIMETRIA: 85 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: Nero d'Avola 75 q.li. Frappato 55 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: Frappato 5.000 piante per ettaro.
Nero d'Avola 4.500 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: Nero d'Avola 25 settembre.
Frappato 20 settembre.

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura seguita da 21 giorni di permanenza sulle bucce a 25 °C; dopo svinatura, malolattica in vasca in acciaio; affinamento di 12 mesi in botti di legno.

AFFINAMENTO: botti in rovere da 36 hl

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: aprile

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 6,90 g/l.

PH: 3,28.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da conservare 5/10 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Sembra quasi che il vino prenda il suo colore rubino-violaceo dalle sabbie rosse di queste viti di Nero d'Avola e Frappato. I profumi di ciliegia nera matura si confondono con quello del cardamomo, della vaniglia e della cannella. Il tannino - maturo, morbido, rotondo - si scioglie in bocca grazie ad un'incredibile dolcezza di frutto. Qui, le spezie orientali si mescolano a dei sapori complessi di pancetta affumicata, mosto cotto, maggiorana e fichi d'india.

ABBINAMENTO: Straordinario con delle costine di maiale arrostate, ben condite e pepate. La sua sapida complessità bene si abbina a pesci grassi di fondale cucinati in umido, a guazzetti, arrivando anche a sostenere abbinamenti con pesci speziati dal tocco asiatico.