

ITALY - SICILIA

# A.A. ARIANNA OCCHIPINTI

ARIANNA OCCHIPINTI

VITTORIA

## ● CERASUOLO DI VITTORIA GROTTI ALTE

Medium

### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Sabbie rosse calcaree.

**Vitigno:** Nero d'Avola 50% Frappato di Vittoria 50%.

**Estensione del vigneto:** 1.5 ha. Lavorato in biologico.

**Tipo d'impianto:** Guyot e Alberello

**Densità media ceppi per ha:** 6000

**Età media del vigneto:** 46 anni

**Produzione media per ettaro:** 40.0 hl

**Vendemmia:** Manuale

### IN CANTINA

**Vinificazione:** Pigiatura meccanica con pigia-diraspatrice, macerazione di 30 giorni e fermentazione spontanea in vasche di cemento da 85 hl e mastelli aperti con follature giornaliere. Svinatura e pressatura con torchio verticale delle vinacce e affinamento sulle fecce fini in botti da 25 hl di rovere di Slavonia per 42 mesi più 6 mesi in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 40.0 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 4000

### CARATTERISTICHE

Vino rosso secco, dal naso fruttato, speziato, dalla bocca sferica, elegante e dal lungo finale.

### ABBINAMENTI

Carni rosse alla brace, stufati di cacciagione e formaggi stagionati (ragusano stagionato oltre 10 mesi).