



CASA VENTURA
AZIENDA AGRICOLA

CERASUOLO DI VITTORIA D.O.C.G.

(In regime di conversione all'agricoltura biologica)

Vitigni:

Nero d'Avola - Frappato

Tipo di terreno:

Calcareo, di medio impasto a m. 360 s.l.m.

Sistema di allevamento e potatura vite:

Controspalliera, cordone speronato

Resa ettaro:

60 / 80 q.li

Vinificazione:

Naturale senza impiego di lieviti selezionati e senza ricorrere a correzioni. Stabilizzazione naturale, l'eventuale presenza di deposito sul fondo lo dimostra.

Caratteristiche:

Colore rosso ciliegia brillante con riflessi granato; aroma fruttato di ciliegia, con note sensoriali di prugna secca, cioccolato, cuoio e tabacco. Sapore secco, morbido, armonico ed avvolgente.

Abbinamenti consigliati:

Ottimo su arrostiti di carne bianca e rossa, brasati, bolliti e selvaggina. Formaggi piccanti stagionati. Ottimo vino da meditazione.

Temperatura di servizio:

16-18° C.

Gradazione alcolica:

13,5% Vol.



C/da Cirito
97012 Chiaramonte Gulfi (Rg)
www.casaventura.it
info@casaventura.it

RACCOLTA DIFFERENZIATA: VERIFICARE LE
DISPOSIZIONI DEL COMUNE DI APPARTENENZA

CAPSULA C/PVC 90	TAPPO FOR 51	BOTTIGLIA GL 71
PLASTICA	SUGHERO	VETRO