

MIKALE



AZ. Agr. Micaela Noto – MIKALE

CERASUOLO DI VITTORIA DOCG 2023

QUALIFICA: Cerasuolo di Vittoria DOCG

VITIGNI: Nero d'Avola 60 % - Frappato 40 %

ZONA DI PRODUZIONE: C.da Bastonaca - Vittoria (RG)

ALTITUDINE: 210 mt. slm.

TERRENO: argilloso ricco in sostanza organica

ALLEVAMENTO: spalliera

DENSITA' D'IMPIANTO: 4830 ceppi/ha

ANNO D'IMPIANTO DEL VIGNETO: 2019

CONDUZIONE: in conversione Biologico

VINIFICAZIONE: Le uve vendemmiate tra l'ultima settimana di Settembre e la prima di Ottobre, vengono vinificate in rosso a temperatura controllata.

MATURAZIONE: acciaio e tonneaux da 500 litri di rovere francese di primo e terzo passaggio, per circa sette mesi.

Dopo naturale fermentazione malolattica e senza alcuna stabilizzazione viene preparato all'imbottigliamento

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: in locale condizionato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

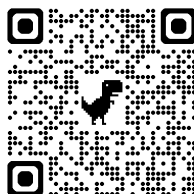
•Colore: rosso rubino brillante con riflessi violacei

•Odore: fruttato con delicati sentori di ciliegia, frutti di bosco e gradevoli note speziate

•Sapore: piacevolmente fresco, vivace e di buona trama tannica

MODO DI CONSERVAZIONE: Bottiglia coricata in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18 °C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C



@MIKALEVINI