

# MIKALE



AZ.AGR. Micaela Noto – MIKALE

CERASUOLO DI VITTORIA DOCG 2024

**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:** 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 tonneau 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

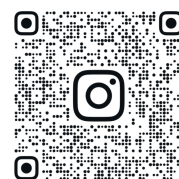
**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** In locale condizionato

**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