



## ETICHETTA NERA

### CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO DOCG

Vino rosso rubino con riflessi granati, profumi floreali, fruttato: note di melograno e frutti rossi. Fresco in bocca moderatamente tannico, equilibrato.

GRADAZIONE:	13,50%
UVE:	Nero D'Avola e Frappato
IMPIANTO:	Spalliera da 2,20x0,90mt
TERRENO:	Franco sabbioso, terra rossa
ZONA DI PRODUZIONE:	Bastonaca e Mortilla
ALTITUDINE:	220 mt.
RESA:	80 q.li/Ha
VINIFICAZIONE:	macerazione in presenza di vinacce
FERMENTAZIONE:	Termoregolata 12 mesi
BOTTIGLIA:	"Borgognotta" da 750 cc
CHIUSURA:	Tappo in sughero
PESO A VUOTO:	620 gr.
CAPSULA:	Termoretraibile
CONFEZIONE:	Cartoni da 6 bottiglie
CONSERVAZIONE:	Bottiglia coricata in ambiente a temperatura controllata 15-16°
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18-20°C