Sabuci
Cerasuolo di Vittoria Classico

-Azienda Agricola Cortese-



Italia
Sicilia
Vittoria



VINIFICAZIONE

Le uve fermentano separatamente: il Nero d'Avola in singole barrique aperte con frequenti follature, il Frappato in anfore di terracotta da 7 hl, dove la naturale porosità del materiale favorisce uno scambio ottimale di ossigeno. Il vino resta a contatto con le bucce per circa 12 mesi.

AFFINAMENTO

I due vini vengono quindi assemblati e affinati per 6 mesi in barrique e botti di varie dimensioni, per poi riposare in bottiglia per almeno altri 3 mesi.

CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14,50%

VITIGNO

60% Nero d'Avola
40% Frappato

TIPOLOGIA AGRICOLA

Biologica

VENDEMMIA

Manuale

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Rosso rubino con riflessi granati.

Al naso presenta un profilo fruttato con sentori di ciliegia, melograno e frutti di bosco, arricchito dall'affinamento con note di cacao, cuoio e caramello.

Al palato è elegante, complesso e di grande concentrazione, con un tannino dolce dalla trama fitta e persistente che chiude su una piacevole nota sapida.