

Cerasuolo di Vittoria DOC

Alkoholgehalt:	13,5% vol
Serviertemperatur :	18°-20°C
Rebsorte :	Frappato Nero d' Avola
Anbau :	Weinstöcke 1,5 x1,5m
Bodenbeschaffenheit :	Kieselhaltig
Anbaugebiet :	Bastonaca
Höhenlage :	210m
Herstellung:	Maischegärung
Fermentation .	Termoregoliert
Veredelung :	6-8 Monate in der Flasche



Dieser Wein hat eine ausgeprägte Persönlichkeit, die durch die traditionelle Weinherstellung des Cerasuolo mit den Rebsorten FRAPPATO und NERO D'AVOLA erreicht. Das ausgeprägte Farbe des Weines und intensive Bukett erinnert an reife Granatäpfel.