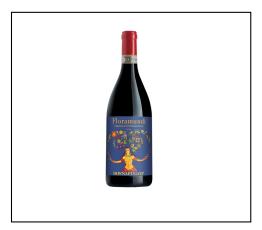


SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Donnafugata

NOME DEL VINO

Donnafugata Floramundi

DENOMINAZIONE Cerasuolo di Vittoria Sicilia

CLASSIFICAZIONE DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA Sicilia

TIPOLOGIA Dolci e Passiti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE Acate (SR)

VINIFICAZIONE

La fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni alla temperatura di 25°- 28° C. Segue fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

Affina per circa 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno 7 mesi.

VITIGNO/I

Nero d'Avola - Frappato

ALLEVAMENTO

Controspalliera

ESPOSIZIONE

Sud-Orientale

ALTITUDINE

120-150 metri s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Suoli tendenti al sabbioso inframmezzati da un substrato di tufi calcarei e suoli di medio

impasto

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima e seconda decade di settembre (Frappato) - seconda e terza decade di settembre (Nero

d'Avola)

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO

70-80 q.li per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Antonio Rallo, Antonino Santoro e Pietro Russo con la collaborazione

di Stefano Valla

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

15 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

49.000

QUANTITÁ PER CARTONE

CODICE SAP

D5867