

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Donnafugata

NOME DEL VINO
Donnafugata Floramundi

DENOMINAZIONE
Cerasuolo di Vittoria Sicilia

CLASSIFICAZIONE
DOCG

ANNATA IN COMMERCIO
2018

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.

ETÀ 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
14

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

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D5867