

PLANETA

D.O.C.G. Cerasuolo di Vittoria

Cerasuolo di Vittoria se produce en la campiña de Dorilli, entre el mar y los montes Ibleanos, la zona de la gastronomía siciliana por excelencia. El nombre de la única DOCG siciliana deriva de 'cerasa', cereza en dialecto siciliano. El vino se produce a partir de las variedades autóctonas Nero d'Avola y Frappato. Un vino único, reconocible e inolvidable que sigue la estela de una antigua tradición, pero con un estilo juvenil como ningún otro vino tinto siciliano.



PLANETA CERASUOLO DI VITTORIA 2020

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

60% Nero d'Avola, 40% Frappato.

ELABORACIÓN

La uva se recoge a mano y a máquina y se transporta a la bodega en pequeños carros. Una vez en la bodega, se prensa y despalilla para luego enviarse a cubas de acero inoxidable de 114 y 170 hl. La uva se remueve tres veces al día con remontados muy breves –entre 10 y 25 minutos– según la fase de fermentación, cuidando los hollejos y la fruta. La fermentación dura 7/8 días, con temperaturas en las primeras fases en torno a los 14/15 °C y luego, cuando se acerca su conclusión, se suspende la refrigeración y los grados finales de alcohol se alcanzan con temperaturas entre 24/25 °C. Una vez terminada la fermentación, los hollejos habrán permanecido en contacto con el vino durante 13/15 días, y luego se trasiegan. La fermentación maloláctica se produce en los mismos tinos, y una vez concluida, entre diciembre y enero, y tras el siguiente trasiego de la maloláctica comienza la maduración, siempre en tinos de acero inoxidable de 114 y 170 hl.

NOTAS DE CATA

Cerasuolo es extraordinariamente “reconocible” en nariz, un mosaico de frutos rojos y especias. Entre las frutas destacan las fresas Marsala, la mora y la granada. La parte especiada recuerda a Oriente: sándalo, cilantro y granos de pimienta de Sichuan. En boca, el vino refleja las percepciones olfativas y descubre felizmente la pimienta negra mezclada con algarroba y cerezas dulces. Un paladar vivo con un final redondo y con mucho cuerpo con notas de mora.

MARIDAJE

En temporada, perfecto con un trozo de atún a la plancha; siempre ideal con carnes blancas y preparaciones a base de salsa de tomate; sorprende su armonía con la pizza.