

HERES

Vittoria Rosso

Denominazione d'Origine Controllata

Vitigni 60 % Nero d'Avola 40 % Frappato

Ubicazione dei vini e della cantina Agro di Vittoria (Ragusa) - Azienda Agricola FEBO in Contrada Dirillo Perciata
Altimetria dei vigneti 120 metri sul livello del mare
Composizione del terreno Sabbie rosse sciolte.

Sistema d'allevamento Spalliera a cordone speronato, con un'intensità di circa 5000 piante per ettaro.

Resa per ettaro 75/80 quintali
Vendemmia Raccolta manuale negli ultimi giorni di Settembre.

Vinificazione Diraspapigiatura seguita da 8 giorni di permanenza sulle bucce, dopo svinatura e fermentazione malolattica in acciaio. In bottiglia con almeno sei mesi d'affinamento.

Temperatura di fermentazione 25° C
Grado alcolico 13,5% vol

Note di degustazione Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante con riflessi granato. All'olfatto intenso con frutti rossi, erbe aromatiche, carruba e note minerali. In bocca unisce le caratteristiche dei due vitigni che lo compongono: freschezza e bevibilità si accompagnano a intensità e struttura in un connubio eccellente.

Bicchiere suggerito Riedel – Serie Sommeliers Burgundy – 400/7
Temperatura di servizio 18° C

Abbinamenti Carni rosse elaborate, arrostiti, tagliata di tonno rosso, curry di pollo o di gamberoni, Ragusano D.O.P. media stagionatura.