

CERASUOLO DI VITTORIA

D.O.C.G. CERASUOLO DI VITTORIA

Rebsorten 60% Nero d'Avola, 40% Frappato

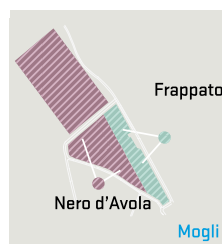
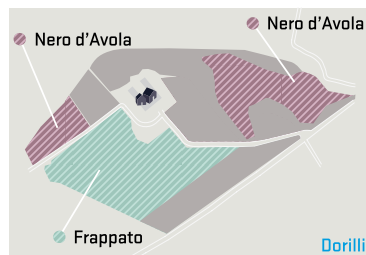
Anbaugebiet Acate (Ragusa)

Weingarten Dorilli, Mogli

Kellerei Dorilli



In der herrlichen Campagna von Dorilli, zwischen dem Meer und den Ibleischen Bergen gelegen (die ihrerseits für ihre hervorragende sizilianische Küche bekannt sind), entsteht unser Cerasuolo di Vittoria. Der Name des einzigen sizilianischen Weins mit DOCG (geschützte garantierte Ursprungsbezeichnung) leitet sich von *cerasa*, dem sizilianischen Dialektwort für Kirsche, ab und wird aus den lokalen Rebsorten Nero d'Avola und Frappato gewonnen: Ein einzigartiger Wein mit hohem Wiedererkennungswert, den er seinen frischen, jungen Aromen nach Kirsche, Erdbeere und Granatapfel verdankt, die ihrerseits das Ergebnis der Böden und den Klimas sind. Ein Wein, der wie nur wenige Tradition und Geschmack vereint.



Vinifikation Auf die Abbeerung folgen 8 Tage auf der Maische, nach dem Mostabstich erfolgt die malolaktische Fermentierung in Stahlbehältern

Lagerungsfähigkeit Sofort zu trinken, aber auch 2-3 Jahre lagerungsfähig

Bei der Verkostung

Farbe Rubinrot mit purpurnen Reflexen

Nase Typisch für die Weine aus Vittoria. Intensiver Duft nach reifem Granatapfel, Erdbeere, Waldbeeren, Kirschkonfitüre und Fruchtbonbons. Sehr persönlich mit hohem Wiedererkennungswert, derjenige unserer Weine, der am meisten dem Territorium verhaftet ist

Gaumen Geschmacksreich und lang, eher frisch als konzentriert. Samtrot

Servievorschläge Wegen seiner Vielseitigkeit passt er zu vielen Gerichten, vor allem zu komplexen Vorgerichten aus Fleisch und Fisch, zu gekochtem Rindfleisch und weißem, auch gut gewürztem Fleisch, zu mittelreifen Käsesorten, auch zu spicy food. Ideal kühl serviert im Sommer

Aus der Küche des Hauses Planeta Hausgemachte Pizza aller Art, kleine Fleischrouladen, rustikale Omelettes, *panzerotti*

Aus der sizilianischen Küche Couscous mit Gemüse, *arancine* und *sfincioni*, Makrelen vom Grill, *falso magro*, Risotto mit Cerasuolo di Vittoria

Aus unserer Küche La Foresteria Glacierte Bernsteinmakrele mit Sellerie-Rüben-Püree, *falso magro* vom Kaninchen mit Spargel, Thunfischsteak mit Quittenkompott