

# DORILLI – CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO

D.O.C.G. CERASUOLO DI VITTORIA

**Rebsorten** 70% Nero d'Avola, 30% Frappato

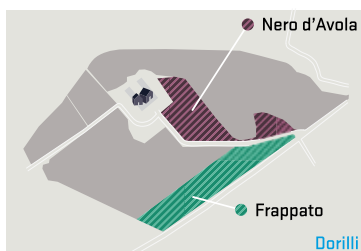
**Anbaugebiet** Acate (Ragusa)

**Weingarten** Dorilli

**Kellerei** Dorilli



Für uns repräsentiert der Cerasuolo di Vittoria Classico Dorilli die Quintessenz dieses alten und edlen Weines. Er entsteht aus einer sorgfältigen Auswahl der Reben, die das einzigartig schöne Gutshaus Dorilli umgeben (der Name leitet sich von dem nahe gelegenen Fluss Dirillo ab, an dem angeblich schon der tapfere Äneas Station machte) und ist fein und elegant im Ausdruck, das Ergebnis aus der Verbindung der edlen Nero d'Avola mit der klassischen Rebe de Ibleischen Hochebene, der Frappato di Vittoria, mit leichten Markierungen durch die Affination in Holzfässern. Eine limitierte Produktion für Liebhaber der kleinen italienischen Ursprungsbezeichnungen, Teil der Geschichte und Zeugnis unseres Landes.



**Vinifikation** Auf die Abbeerung folgen 12 Tage bei 25° C auf der Maische, nach dem Mostabstich erfolgt die malolaktische Fermentierung in Stahlbehältern. Danach 12 Monate Affination in nicht neuen 500-Liter-Tonneaus

**Lagerungsfähigkeit** Auch sofort zu trinken, 3-7 Jahre lagerungsfähig

**Bei der Verkostung**

**Farbe** Rubinrot mit schönen violetten Reflexen

**Nase** Für die Weine aus Vittoria typischer Duft, allerdings in einer komplexeren Version. Duft nach reifen Kirschen, roten Waldbeeren, Erdbeeren, Sauerkirsch-Konfitüre, Kastanienhonig, Kaktusfeigen

**Gaumen** weich und ausgeglichen, guter Mittelweg zwischen dem zarten, feinen Tannin der Weine aus Vittoria und den holzeigenen Tanninen

**Serviervorschläge** Ein vielseitiger Begleiter im Restaurant, zu Vor- und Hauptgerichten

**Aus der Küche des Hauses Planeta** Timbale in der Ricottakruste

**Aus der sizilianischen Küche** Fenchelsamen-Wurst mit „qualiceddi“ (ein ortstypisches, leicht bitteres Blattgemüse), Schweinebraten *falso magro*, Frikassee vom Zicklein, Lamm im eigenen Saft gegart, Timbale nach Art des *Gattopardo*

**Aus unserer Küche La Foresteria** Roher Thunfisch in Sardellensaft mariniert, *falso magro* vom Kaninchen mit Spargel, Thunfischsteak mit Quittenkompott

