

CERASUOLO DI VITTORIA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Terrair Prestige

ROSSO / RED

È l'unico vino siciliano che può fregiarsi dell'appellazione «DOCG». Un vino che esprime fortemente il territorio d'origine, attraverso una perfetta sinergia tra la forza, la struttura e la fruttuosità del Nero d'Avola con l'eleganza, la delicatezza e la florealità del Frappato. Il Cerasuolo è composto da due vitigni Nero D'Avola e Frappato che bilanciano sapientemente corpo struttura e freschezza. Questo vino può essere servito con piatti a base di sughi di pesce, tonno, formaggi.
Da servire a 10/12 gradi.

It is the only Sicilian wine which can boast DOCG Certification. It is a wine that strongly expresses its territory of origin, through a perfect synergy between the strength, structure, and the fruitfulness of the Nero d'Avola and Frappato. This wine is composed of two grapes Nero d'Avola and Frappato that give balance between body, structure and freshness.

The strenght of this wine is its versatility in that it goes well with all kind of dishes, from fish and meat to cheese. But this wine is very suited to Japanese food such as okonomiyaki.

This wine can be served at a temperature of 10/12 degree.



60% Nero d'Avola
40% Frappato



Guyot - zona di produzione: Caltagirone
Guyot - production area: Caltagirone



Tradizionale in rosso, sulle bucce per 12/14 gg a 22/24 °C
in vasche d'acciaio inox
Traditional in red, with the grape skin for 12/14 days at 22/24 °C
in stainless steel tanks



Affinamento 4 mesi in inox e 4 mesi in bottiglia
Refining 4 months in inox and 4 months in bottle



Colore rosso intenso - bottiglia da 75 cl
Higt intensity red color - 75 cl bottle



Da bere subito o da affinare per 4-5 anni
To drink immediately after opening or keep unopened and
age for 4/5 years

