

# Classico Dorilli

Cerasuolo di Vittoria DOCG 2014

Planeta

---

Il Classico Dorilli Planeta è un Cerasuolo di Vittoria Docg che nasce da un'attenta selezione delle vigne che circondano la tenuta Dorilli, e che esprime finezza ed eleganza grazie all'unione del Nero d'Avola con il Frappato di Vittoria. L'azienda Planeta fornisce così una limitata produzione per chi ama le piccole denominazioni italiane, storia e testimonianza della nostra terra.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Cerasuolo di Vittoria
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2014
<b>Classificazione</b>	Classico
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Sicilia
<b>Localizzazione</b>	Acate
<b>Vitigno</b>	Frappato 30% ;nero avola 70%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino, con riflessi violacei
<b>Gusto</b>	Morbido, ben equilibrato, fine, elegante e piacevolmente tannico
<b>Profumo</b>	Note di ciliegia matura, fragola, amarena e fichi d'india
<b>Abbinamenti</b>	Primi con carni rosse, secondi piatti di carni rosse, primi con
<b>Temperatura di servizio</b>	18° - 20° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Tre bicchieri Gambero rosso 3 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Slowine Gran Vino
--------------	--

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	85 m m
<b>Tipologia terreno</b>	Sabbioso con strati tufacei
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità impianto</b>	4.500 - 5.000 piante per ettaro
<b>Epoca vendemmia</b>	20 - 25 settembre
<b>Vinificazione</b>	Diraspapigiatura seguita da 21 giorni di permanenza sulle bucce a 25 °C; dopo svinatura, malolattica in vasca in acciaio
<b>Maturazione</b>	12 mesi in botti di legno
<b>Affinamento</b>	Botti in rovere da 36 hl

