

ROSSO VELATO

Cerasuolo di Vittoria DOCG 2022

60% Nero d'Avola - 40% Frappato

Tra le colline di Caltagirone, vicino agli antichi scavi archeologici romani di San Mauro, in un angolo di Sicilia rinomato per la sua storia millenaria, prende vita il nostro Cerasuolo di Vittoria DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).

Questo vino, che porta con sé il nome evocativo della cerasa la ciliegia in siciliano, è il frutto dell'unione armoniosa tra Nero d'Avola e Frappato, due vitigni autoctoni che raccontano il territorio.

È un rosso che affonda le radici nella storia, ma sa parlare con voce giovane e contemporanea, incarnando al meglio l'anima autentica della Sicilia.

TIPO DI SUOLO

I terreni dell'area del Cerasuolo di Vittoria si distinguono principalmente per la loro tessitura sabbiosa con una moderata presenza di scheletro fine e una profondità media.

Intorno ai 70 cm di profondità si incontra uno strato di argilla, fondamentale per la capacità di trattenere l'acqua nel suolo e, di conseguenza, per garantire un buon equilibrio idrico alla pianta.

TERRENO

Tra le colline vicino gli scavi archeologici di San Mauro nascono le uve del nostro Cerasuolo di Vittoria. Un ambiente ideale, dove altitudine, luce e ventilazione naturale contribuiscono a una maturazione lenta e armoniosa dei grappoli.

Ogni acino è selezionato con attenzione, per preservare intatti i profumi e l'equilibrio che rendono questo vino autentico e inconfondibile.

ABBINAMENTO

È il partner ideale per i primi piatti più ricchi della tradizione mediterranea, ma trova piena sintonia anche con le grigliate di carne, la selvaggina e i formaggi a media stagionatura. La sua freschezza bilancia i sapori intensi, mentre il carattere deciso ne esalta ogni sfumatura, rendendolo un compagno insostituibile nei momenti di convivialità.

VINIFICAZIONE

In cantina, la vinificazione avviene in tini d'acciaio a temperatura controllata, con una macerazione di 7 giorni che consente di estrarre aromi, colore e struttura in modo equilibrato e rispettoso delle caratteristiche del vitigno.

Ne nasce un vino di grande personalità, carattere e freschezza. Un rosso equilibrato, longevo ed elegante, capace di raccontare con autenticità l'anima del suo territorio.



PRIMA ANNATA
2022

COMUNE DEI VIGNETI

Caltagirone (CT)

VIGNETI

Trepizzi - Cordamolla



GRADAZIONE

14,5% vol.

NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso Velato è come un tramonto che accarezza la terra con la sua luce dorata. Ha la leggerezza di un vento caldo, ma anche la potenza silenziosa del sole al suo culmine. Il suo rosso luminoso evoca un pomeriggio d'estate, mentre il profumo di frutti rossi, spezie delicate e fiori secchi richiama il calore del sole. In bocca è morbido e avvolgente, con una freschezza vibrante che bilancia dolcezza e acidità, come la luce tra le foglie di una vigna al tramonto. Rosso Velato è la malinconia di un'estate che sfuma, un bacio sotto il sole, il calore di un giorno che cede il passo alla sera senza spegnersi. Una leggerezza con un'anima forte e luminosa.

ROSSO VELATO

Cerasuolo di Vittoria DOCG 2022

60% Nero d'Avola - 40% Frappato

Among the hills of Caltagirone, close to the ancient Roman archaeological site of San Mauro, in a corner of Sicily well known for its thousand-year-old history and the quality of its agricultural products, our Cerasuolo di Vittoria DOCG (Denomination of Controlled and Guaranteed Origin) comes to life.

This wine, which carries the evocative name of cerasa cherry in Sicilian dialect is the result of the harmonious union between Nero d'Avola and Frappato, two native grape varieties that speak about the land.

It's a red wine deeply rooted in history, but able to speak with a young and contemporary voice, fully expressing the authentic soul of Sicily.

SOIL TYPE

The soils of the Cerasuolo di Vittoria area are mainly distinguished by their sandy texture, with a moderate presence of fine gravel and a medium depth. Around 70 cm deep, there is a layer of clay, essential for the soil's ability to retain water and, consequently, to ensure a good water balance for the plants.

VINEYARD SOIL

Among the hills near the San Mauro excavations, the grapes for our Cerasuolo di Vittoria are born. It's an ideal environment, where altitude, light, and natural ventilation contribute to a slow and harmonious ripening of the clusters.

Each berry is carefully selected to preserve the aromas and balance that make this wine authentic and unmistakable.

PAIRING

It's the ideal partner for richer first courses of the Mediterranean tradition, but it also pairs perfectly with grilled meats, game, and medium-aged cheeses. Its freshness balances the intense flavors, while its bold character enhances every nuance, making it an irreplaceable companion for moments of togetherness.

WINEMAKING

In the winery, fermentation takes place in steel vats at a controlled temperature, with a 7-day maceration that allows for the balanced extraction of aromas, color, and structure, while respecting the grape variety's characteristics.

The result is a wine with great personality, character, and freshness. A well-balanced, long-lived, and elegant red, capable of authentically telling the story of its land.

FIRST VINTAGE
2022

WINE TOWN
Caltagirone (CT), Sicily

VINEYARDS
Tre Pizzi - Cordamolla



ABV
14,5% vol.

ORGANOLEPTIC NOTES

Rosso Velato is like a sunset that caresses the land with its golden light. It has the lightness of a warm breeze, yet also the silent power of the sun at its peak. Its bright red evokes a summer afternoon, while the scent of red fruits, delicate spices, and dried flowers recalls the warmth of the sun. On the palate, it is soft and enveloping, with a vibrant freshness that balances sweetness and acidity, like the light filtering through the leaves of a vineyard at sunset. Rosso Velato is the melancholy of a fading summer, a kiss under the sun, the warmth of a day giving way to the evening without fading away.