

Dorilli 2020

Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG

70% Nero d'Avola - 30% Frappato



PRIMA ANNATA
2009

COMUNE DEL VIGNETO
Acate (RG)

VIGNETO
Dorilli

CANTINA
Dorilli



CERTIFICAZIONI
SOSStain®



Il Cerasuolo di Vittoria Classico Dorilli rappresenta per noi la quintessenza di questo nobile vino. Nasce da un'attenta selezione delle vigne che circondano la bella e unica tenuta di Dorilli, dal nome del vicino fiume Dirillo, leggendario approdo del valoroso Enea. Un'espressione fine ed elegante, frutto dell'unione del nobile Nero d'Avola con il Frappato di Vittoria, vitigno ibleo per eccellenza, lievemente marcata dall'affinamento in legno. Una limitata produzione per chi ama le piccole denominazioni italiane, testimonianze dell'unicità della nostra terra e della nostra storia.

TIPO DI SUOLO: la caratteristica principale dei terreni dell'area del Cerasuolo di Vittoria è la tessitura sabbiosa; i suoli sono costituiti prevalentemente da sabbie rosse sciolte con scheletro presente di piccole dimensioni, mediamente profondi; a circa 90 cm si trova uno strato tufaceo, importantissimo per la capacità idrica del suolo quindi per l'equilibrio idrico della pianta.

ALTIMETRIA: 80 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: Nero d'Avola 65 q.li;
Frappato 55 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura a cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.050 piante per ettaro.

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSStain®; suoli inerbiti con favino, veccia e flora spontanea per aumentare la sostanza organica e il contenuto in azoto, favorendo la vitalità della microfauna del suolo; difesa fitosanitaria con zolfo e rame in quantitativi minimi; lotta ai fitofagi con insetti utili, confusione sessuale e applicazione di corroboranti naturali quali zeolite, caolino ed estratti vegetali.

EPOCA DI VENDEMMIA: Frappato 16 settembre;
Nero d'Avola 22 e 23 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte a mano e trasportate in cantina in carrelli di piccole dimensioni. Una volta in cantina, sono state pigiate e diraspate, quindi inviate in vasche in acciaio da 100 e 150 hl; le uve sono state movimentate tre volte al giorno con rimontaggi molto brevi - tra i 10 e 25 minuti - a seconda della fase di fermentazione, in modo da rispettare il più possibile la buccia e il frutto.

La fermentazione è durata 7/8 giorni, con la temperatura che nelle prime fasi è stata

mantenuta intorno ai 14/15 °C e poi, avviandosi alla sua conclusione, la refrigerazione è stata sospesa e gli ultimi gradi alcool si sono svolti con temperature tra i 24/25 °C. Finita la fermentazione, le bucce sono rimaste a contatto col vino per 15/18 giorni, per poi essere svinate. La fermentazione malolattica è avvenuta nelle stesse vasche; una volta conclusa, tra dicembre e gennaio, si è dato inizio all'affinamento in botti di rovere da 26 hl e 36 hl per 12 mesi.

AFFINAMENTO: botti in rovere da 36 hl.

IMBOTTIGLIAMENTO: luglio 2022.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,60% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,49 g/l

PH: 3,35

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da conservare 5/10 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 400 g

TAPPO: sughero naturale monopezzo.

NOTE ORGANOLETTICHE: sembra quasi che il vino prenda il suo colore rubino-violaceo dalle sabbie rosse di questi vigneti di Nero d'Avola e Frappato. I profumi di ciliegia nera matura si confondono con quello del cardamomo, della vaniglia e della cannella. Il tannino - maturo, morbido e rotondo - si dissolve in bocca grazie a un'incredibile dolcezza di frutto. Le spezie orientali si mescolano a dei sapori complessi di pancetta affumicata, mosto cotto, maggiorana e fichi d'india.

ABBINAMENTO: straordinario con delle costine di maiale arrostito, ben condite e pepate. La sua sapida complessità bene si abbina a pesci grassi di fondale cucinati in umido, a guazzetti, arrivando anche a sostenere abbinamenti con ricette di pesce speziate, dal tocco asiatico.

NOTE DI VENDEMMIA - VITTORIA 2020

Mai come in questo 2020 la nostra squadra ha vissuto la vendemmia più da vicino e con maggiore concentrazione. È il caso di dire "di necessità, virtù": il vigneto è stato al centro della nostra vita, delle nostre attenzioni. La natura, a differenza dell'umanità, non si è mai fermata, e noi dietro di lei. Quasi a volersi far perdonare, ci ha sostenuto con piogge ben cadenzate e un'estate particolarmente mite in tutta la Sicilia. Questo ha dato vita ad una vendemmia memorabile, talvolta avara nella quantità ma sempre perfetta sul piano della qualità.

In particolare, a Vittoria come nel resto del sud-est una stagione estiva con temperature senza eccessi, uve perfettamente sane che, utilizzando le abbondanti riserve d'acqua delle piogge invernali, sono diventate via via più concentrate sia nel frutto che nella struttura: di sicuro il 2020 è un Frappato in stato di grazia, Nero D'Avola elegante. Riteniamo che l'annata di Dorilli sarà da lungo e felice invecchiamento.