



Sabuci

CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO DOCG

Sabuci è il nome della **contrada** dove Cortese è situata sin dalle sue origini nel 1930, area estremamente **vocata e storica per la produzione del Cerasuolo di Vittoria**. Per questa ragione abbiamo scelto il nome *Sabuci* per il nostro Cerasuolo di Vittoria Classico. Quest'area fu fortemente influenzata dalla cultura greca, che aveva uno dei suoi insediamenti più importanti a Kamarina. Da questa **tradizione** abbiamo preso ispirazione nella scelta della più appropriata **tecnica di vinificazione** per produrre il nostro Cerasuolo di Vittoria Classico.

VENDEMMIA

Nero d'Avola (60%) and **Frappato** (40%)

Le nostre migliori uve vengono raccolte esclusivamente a mano tra la fine di settembre e i primi giorni di ottobre e raffreddate intere a una temperatura di circa 10 °C.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono fatte fermentare separatamente: il Nero D'Avola in singole **barrique aperte con frequenti follature**, il Frappato in **anfore di terracotta** da 7 hl.

La naturale porosità della terracotta favorisce l'ideale scambio di ossigeno durante la fermentazione. Per questo manteniamo il vino a contatto con le bucce per circa 12 mesi.

I vini vengono quindi **assemblati e affinati per 6 mesi in barriques e botti di varie misure**, al termine dei quali riposano in bottiglia almeno altri 3 mesi.

NOTE DEGUSTATIVE

Il vino si presenta rosso rubino con riflessi granati. L'aroma è **fruttato** con sentori di ciliegia, melograno e frutti di bosco. L'affinamento regala note di **cacao, cuoio e caramello**. In bocca è **elegante e complesso**, di grande concentrazione, con un **tannino dolce dalla trama fitta e persistente** e concede una piacevole sensazione di **sapidità** nel finale.