

In evidenza Vini

Cerasuolo di Vittoria, 14 grandi assaggi

di: Redazione

20 novembre 2016



E adesso, oltre la festa e il piacere dell'evento, condividiamo qualche nota presa durante la degustazione tecnica del Cerasuolo Night Party 2016. Il Cerasuolo di Vittoria ha il grande vantaggio di avvalersi di Terroir molto differenti tra loro che regalano sfumature interessanti, vini diversi pur se prodotti in un'area, quella della denominazione di origine controllata e garantita, poco estesa.

A guidare la degustazione è **Valerio Capriotti**, sommelier e responsabile dell'enoteca del tempio dei gourmet romani, **Roscioli**. Amante e conoscitore della terra del Cerasuolo, che auspica possa trovare posto nelle carte dei ristoranti più esclusivi, Capriotti dice la sua sulle quattordici etichette in degustazione. Quello che ne è seguito è stato un interessante confronto tra giornalisti e addetti ai lavori. Ecco i vini:

Planeta, DOCG Cerasuolo di Vittoria 2014. Al naso rosa canina e ciliegia. Si caratterizza per eleganza e morbidezza, ma è il frappato ad avere la meglio sul Nero d'Avola. Un vino che punta alla freschezza, anche nella temperatura servizio, evidenziando le note fruttate del vitigno più gentile.

Manenti – DOCG Cerasuolo di Vittoria 2015. Alla vista esibisce una viva tinta violacea. Un vino che sprigiona sentori fruttati, in bocca morbido e avvolgente. Tra i migliori della degustazione.

Feudo Santa Tresa – DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico 2013: importante acidità per questo vino che ricorda rossi di latitudini più a nord. Naso non esplosivo, la frutta passa in secondo piano, ma in bocca torna prepotente la ciliegia.

Maggio Vini – DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico 2013: note intense di frutti rossi, un vino equilibrato e lungo in bocca. All'occhio è meno violaceo dei suoi vicini.

Vigna di Pettineo – DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico 2013. Un inizio polveroso che sprigiona poi profumi di ciliegia. Un vino persistente e morbido.

Avide – DOCG Barocco Cerasuolo di Vittoria Classico 2013. L'amarena è la nota fruttata che caratterizza questo rosso, assieme ad una lieve nota legnosa. Un vino orizzontale.

COS – DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico 2014. Un vino inizialmente chiuso che ha dimostrato di aver bisogno di tempo per sprigionare i profumi, poi prepotenti. Si evolve in modo interessante, un'ottima espressione di un'annata, la 2014, eccellente in Sicilia.

COS – DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico 2012. Polposo e sapido. Il Nero d'avola qui risulta più assestato e regala rotondità a questo rosso.

Arianna Occhipinti – DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico, Grotte Alte 2012. Un vino terroso e complesso. Una bella nota violacea che intriga occhi e naso dove i frutti rossi esaltano la freschezza di questo rosso.

Valle dell'Acate – DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico 2013. Timoroso inizialmente, un segnale della potenziale longevità di questo vino, rivela poi la nota fruttata caratteristica del frappato.

Poggio di Bortolone – DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico 2014. Un naso importante, e una struttura più piena rispetto ai "cugini", non ne risente però la freschezza nella bevuta e la caratteristica nota fruttata.

Poggio di Bortolone – DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico 2013. Una nota liquirizia caratterizza questo rosso dal taglio artigianale. Un vino a due velocità: inizialmente è lento al naso, ma reattivo in bocca. Grande sapidità per un vino longevo.

Terre di Giurfo – DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico Maskaria 2012. Felicemente complesso. È il tannino fine del Nero d'Avola a dare rotondità; una vena acidità, poi, lo rende fresco. Un vino didattico, con una lunga prospettiva.

Gurrieri – DOCG Cerasuolo di Vittoria Classico, Don Vicé 2013. Una nota rossa per questo vino dal naso poco canonico. Magro e fresco, lungo in bocca è la ciliegia sotto spirito a caratterizzare il naso.

=====