

CERASUOLO DI VITTORIA CLASSICO, SICILIA

## QUALIS VINUM

Gurrieri, 2015



Rachetez une caisse  
sur [myvitibox.com](http://myvitibox.com)

### AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Elysée



Le domaine Gurrieri exploite à merveille tout le potentiel de l'incroyable terroir volcanique de l'Etna en Sicile. Qualis Vinum a la particularité d'être assemblé à partir de deux cépages autochtones typiquement siciliens: le nero d'avola et le frappato. Une curiosité pour celles et ceux qui ne connaissent pas encore ces cépages originaux, vinifiés avec talent par cette grande maison Sicilienne. Super découverte.

### TERROIR

La DOCG Cerasuolo di Vittoria (appellation qui certifie l'origine et la qualité d'un vin), la seule de la Sicile, se situe autour de la petite ville de Vittoria, au sud de l'île. Les sols de type calcaire, avec silice et argile combiné au climat chaud, sec et bien ventilé, apportent au vin élégance et minéralité.

### CÉPAGES

Cette appellation n'autorise que deux cépages, que l'on retrouve exclusivement en Sicile, le nero d'avola et le frappato. Le premier, est le cépage le plus connu de l'île. Cette variété permet d'élaborer des vins de caractère avec des notes de fruits noirs et une belle acidité, malgré les fortes chaleurs

siciliennes. Le frappato, est quant à lui, utilisé pour sa fraîcheur et son explosion aromatique de fruits rouge (groseille, cerise, framboise).



60% NERO D'AVOLA  
40% FRAPPATO

### MILLÉSIME

Les vins siciliens sont, chaque année, de petites merveilles aromatiques grâce aux conditions climatiques favorables à la culture des cépages autochtones de la région. Le millésime 2015 n'échappe pas à la règle. Avec un ensoleillement quasiment constant, des températures chaudes et un vent méditerranéen, la Sicile est une île où il est bon de faire du vin.

### UN VIN, UNE FAMILLE



Le domaine familial est présent sur plusieurs appellations siciliennes, nous montrant ainsi tout le potentiel de cette île. Les vins rouges sont raffinés et élégants, les rosés d'une complexité rare et les blancs tout en fraîcheur. Un domaine à garder en tête.



**TEMPÉRATURE :**  
entre 16°C et 18°C



**CARAFAGE :**  
ouvrir juste avant  
de servir



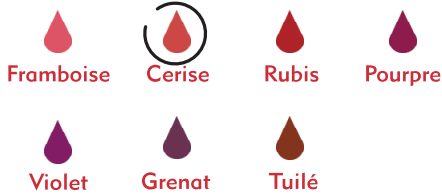
**GARDE :**  
à consommer dès maintenant  
ou jusqu'en 2020

### Etape 1 : VISUEL

**LIMPIDITÉ:**

limpide  trouble  voilée

**COULEUR:**



**INTENSITÉ COLORANTE:**

claire  soutenue  profonde

**BRILLANCE:**

terne  lumineuse  éclatante

**CAPILLARITÉ (LARMES):**

fluide  coulante  épaisse

### Etape 2 : OLFACTIF

**IMPRESSION :**

douteuse  plaisante

**INTENSITÉ AROMATIQUE :**

fermée  discrète  
 ouverte  puissante

**FAMILLE AROMATIQUE :**

Fruits rouges, fruits noirs, épices, végétal

**ÂROMES :**



groseille



mûre



poivre



thym

**DÉGUSTÉ**  
— APPROUVÉ —

### Etape 3 : GUSTATIF

**ATTAQUE :**  faible  nette  intense

**SUCRE :**  sec  tendre  suave  moelleux  liquoreux

**ACIDITÉ :**  molle  tendre  fraîche  vive  nerveuse

**ALCOOL :**  maigre  léger  riche  corsé  alcooleux

**TANINS : (QUANTITÉ)**  léger  présents  abondants

**TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)**  fins  fondus  fermes  rugueux  astringents

**TEXTURE :**  coulante  fluide  douce  soyeuse  onctueuse

**LONGUEUR AROMATIQUE :**  absente  courte  développée  longue  persistante

**DOMINANTE FINALE :**  sucre  acidité  tanins  gras/alcool



### ACCORDS METS ET VINS

- Gratin de patates douces
- Lapin aux olives vertes
- Pecorino
- Soupe de groseille et macarons

