



Floramundi, il Cerasuolo di Vittoria di Donnafugata

La rinomata cantina siciliana ha lanciato la nuova etichetta di Cerasuolo di Vittoria Docg, un rosso raffinato dall'anima floreale, composto da 70% Nero d'Avola e 30% Frappato. Si abbina a primi saporiti e grigliate di carne, tagliata di tonno rosso, ricciola arrosto o pesci importanti al forno.



Floramundi di Donnafugata, Cerasuolo di Vittoria.

Si chiama **Floramundi** la nuova etichetta di **Donnafugata** un vino che, insieme al **Bell'Assai Frappato**, rappresenta il frutto dell'impegno produttivo dell'azienda con sede nella **Sicilia orientale**.

Floramundi 2016 è un **Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G.**, 70% Nero d'Avola e 30% Frappato, un rosso dall'intrigante spessore aromatico. Fresco e polposo, offre un **bouquet ampio e fragrante** con intense note di **fiori rosa e frutta rossa**, piacevolmente speziato.

«Abbiamo scelto di confrontarci con le produzioni di grande tradizione che offre la Sicilia orientale – dichiara **Antonio Rallo**, alla guida dell'azienda insieme alla sorella José – un progetto che ci permetterà di proporre l'eccellenza del vino siciliano da territori diversi. Insieme alle nostre attività produttive a Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia occidentale, e sull'isola di Pantelleria, con la vendemmia 2016 abbiamo infatti avviato la produzione nell'area di Vittoria e sull'Etna. Siamo molto orgogliosi: Floramundi è una interpretazione ben riuscita del Cerasuolo di Vittoria.»

Quella di Vittoria è una zona ad alta vocazione vitivinicola, collocata tra l'altopiano Ibleo ed il mare della Sicilia sud-orientale. Qui, in territorio di Acate, Donnafugata è presente con circa 18 ettari di vigneti (11 ettari di Nero d'Avola e 7 di Frappato).

«Floramundi – spiega **José Rallo** a proposito del nome del vino – è una figura femminile fantastica che porta in dono meravigliosi intrecci di fiori e di frutti dai toni vellutati. È un dialogo tra due anime, quella elegante e sofisticata del Liberty Floreale, di cui Vittoria è ricca di

testimonianze, e quella affascinante e suggestiva della tradizione dei Pupi Siciliani. Un dialogo tra Nero d'Avola e Frappato da ascoltare con piacere.»

Floramundi è un vino perfetto da bere al calice. Si abbina anche a **primi saporiti e grigliate di carne**; ideale con tagliata di tonno rosso, ricciola arrosto o pesci importanti al forno. Da provare anche con pizze gourmet. Può essere stappato al momento ed è ottimo a 16°C.

Data di creazione

25/09/2017

Autore

gianna-bozzali