

CERASUOLO DI VITTORIA DOCG



CERASUOLO DI VITTORIA DOCG

Il logo di Judeka, così come le etichette che riprendono l'iconografia tradizionale del carretto siciliano, rivisitata in chiave moderna, sono piccole opere d'arte che raccontano la Sicilia, prima ancora di sentirne il sapore. Colori che richiamano le sfumature del territorio attraverso le stagioni, sfumature che ritroviamo nei vini prodotti nei 40 ettari coltivati da Judeka, il cui nome, mutuato da una contrada di Riesi dove inizialmente venivano acquistate le uve, mantiene il legame con l'inizio di un sogno che è diventato presto realtà. La linea *Terroir Prestige* racchiude i gioielli della casa, tra cui il *Cerasuolo di Vittoria DOCG*. Nonostante Nero d'Avola e Frappato siano due vitigni di origine ragusana, nella zona di Caltagirone trovano un terreno di sabbia rossa e argilla particolarmente adatto ad ottenere vini con tutte le caratteristiche necessarie per fregiarsi della DOC e della DOCG Vittoria. La ricchezza del terreno trasferisce nelle uve Nero d'Avola e Frappato una particolare aromaticità che nel vino si tradurrà in un bouquet di profumi floreali e fruttati e in ricchezza di tannini morbidi e leggeri. L'emozione del produttore nell'assaggiare il proprio vino appena spillato è quasi paragonabile all'emozione che si prova a stringere tra le braccia il proprio bambino che per nove mesi si è accudito e accompagnato fino alla nascita e che si continuerà a seguire, per sempre, con amore e crescente soddisfazione.

Nome

CERASUOLO DI VITTORIA DOCG

Periodo di produzione:

SETTEMBRE

Zona di produzione:

CALTAGIRONE (CT)

Uvaggio:

60% NERO D'AVOLA, 40% FRAPPATO

Annata:

2013

Gradazione alcolica:

13%

Affinamento:

4 MESI IN ACCIAIO E 4 MESI IN BOTTIGLIA

Temperatura di servizio:

14° - 16°C

Packaging:

BOTTIGLIA IN VETRO 0,75 L

Rilasciato dal

GAL Kalat

Validità Settembre 2015 – Dicembre 2018

Il Presidente

ALESSANDRA FOTI

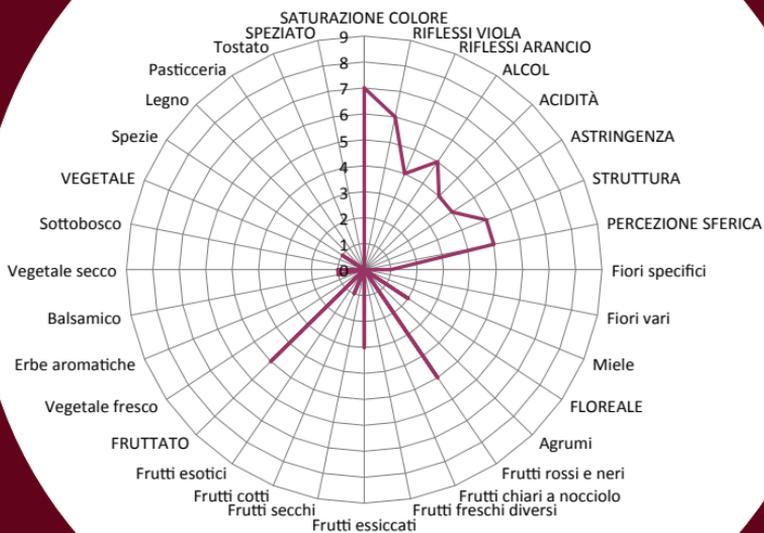
Alessandra Foti

IL RACCONTO



I tornanti si dipanano sinuosi giù per le colline intorno a Caltagirone, dove i filari di viti pennellano di verde distese altrimenti dorate di stoppie riarse. Dal piacere di bere buon vino al piacere di produrlo. Valentina Nicodemo, grintosa e appassionata in vigna e dietro la scrivania, è il capitano e il motore trainante di un gruppo di cinque giovani imprenditori che da neofiti, ma con passione e determinazione, hanno costruito, a partire dalla base, il proprio sogno chiamato *Judeka*. La casa vinicola che, dal 2007 si è fatta strada nel vasto mondo vitivinicolo italiano e internazionale, nei 45 ettari di terreno coltivati con regime biologico e nel pieno rispetto dell'ambiente, produce vini da vitigni autoctoni - Nero d'Avola e Frappato - e vitigni internazionali - Viognier. La bella struttura moderna e a impatto zero, organizza anche eventi gastronomici con la collaborazione del ristorante stellato di Caltagirone "Coria", oltre a degustazioni all'interno di pacchetti turistici e non solo e altri eventi enogastronomici. Un cancello si apre su Judeka Winery, una cantina bianca in mezzo al verde dei vigneti e al blu del cielo terso di quest'angolo di Sicilia in cui è spontaneo pensare: il paradiso è qui!

TELA DI RAGNO



IL GUSTO

Il rosso dai riflessi purpurei racconta un vino di buona struttura e consistente alcolicità, in cui l'astringenza è appena percepita e l'acidità appena avvertita.



Al naso, il bouquet ha toni maturi di frutti rossi e neri in cui spiccano marasca e prugna, con richiami di frutta essiccata. Il floreale si manifesta con percezioni dolci e aromatiche di fiori di sambuco. Le note vegetali esprimono peperone e pomodoro verde leggermente pungente. Non mancano fragranze speziate di liquirizia e una lieve e recondita nota resinosa.

TASTING

The red colour with purple reflections recounts of a wine with good body and substantial alcohol content, in which astringency and acidity can only be just perceived.

To the nose, the bouquet has tones of ripe red and black fruits, with cherry and plum standing out, and hints of dried fruit. The floral manifests itself in perceptions of sweet and aromatic elderflower. Vegetal notes recall capsicum and slightly pungent green tomato. This wine does not miss a spicy liquorice fragrance and a slight hidden resinous note.

LA QUALITÀ NUTRIZIONALE

RESVERATROLO ●

Nel regno vegetale il resveratrolo, fenolo non flavonoide dotato di funzioni antifungine, si trova in particolare nella buccia dell'uva e nel vino. Numerose sono le sue proprietà benefiche. Innanzitutto ha un'azione protettiva contro le patologie cardiovascolari e rallenta le malattie tumorali; abbassa la quantità di colesterolo presente nel sangue ed è importante per la pelle, poiché stimolando la produzione di collagene, aiuta a ridonarle tono e lucidità e a contrastare i segni dell'invecchiamento.

Da numerosi studi è emerso inoltre come il vino rosso abbia anche proprietà antinfiammatorie grazie alla presenza di alcune sostanze in grado di inibire la formazione di due proteine che sono appunto responsabili degli stati infiammatori.

Non da ultimo, bisogna menzionare le conclamate proprietà battericide del vino rosso, sembra infatti che l'assunzione moderata sia in grado di attaccare germi come quello della salmonella o come quello della shigella, responsabile della dissenteria.

LA GARANZIA



La produzione dei vini dell'azienda Judeka è basata sull'impiego delle uve coltivate negli areali della Doc Vittoria e Igt Terre

Siciliane i cui disciplinari fissano i quantitativi massimi di uve ottenibili per unità di superficie e assicurano la provenienza dai vitigni tipici dichiarati. I controlli vengono effettuati dall'ente terzo di certificazione prescelto dal Consorzio di Tutela il quale verifica che i quantitativi di vino ottenuto corrispondono alle uve raccolte. Con la tenuta del "quaderno di campagna" i viticoltori controllano ed assicurano il rispetto dei dosaggi e dei tempi di utilizzo degli antiparassitari, in maniera che questi non lascino alcun residuo nelle uve mature e nel vino. Una volta ricevute le uve, in cantina viene messo in atto un sistema di autocontrollo (chiamato HACCP) che impegna gli operatori ad applicare rigorosamente, in tutti gli aspetti e le fasi (coltivazione e vendemmia, vinificazione, invecchiamento, confezionamento e spedizione) le precauzioni e le buone pratiche che oggi consentono di ottenere un prodotto di qualità.

DOVE TROVARE IL PRODOTTO

I vini dell'azienda Judeka sono venduti e distribuiti ovunque in Italia e all'estero.

INFORMAZIONI UTILI:

Su prenotazione, è possibile organizzare:

- Visite aziendali
- Degustazioni
- Eventi enogastronomici

IL PASSAPORTO

Il passaporto nasce per iniziativa dei quattro GAL della Sicilia orientale "Eloro", "Etna", "Terre dell'Etna e dell'Alcantara", "Kalat", con il GAL Alto Casertano, nell'ambito del Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile» finanziato dal P.S.R. "Sicilia" 2007-2013, Misura 421 «Cooperazione interterritoriale, interregionale, transnazionale»

Per saperne di più
www.ilpassaportodelgusto.it



**GAL
KALAT**
S.r.l.



**Agenda
Mediterranea**
www.agendamediterranea.it

Judeka s.r.l. Società Agricola
C.da San Mauro Sotto km 3,8 – S.P. 39/II
95041 – Caltagirone (CT)
Tel +39 0933 1895310
Cell + 39 392 9053655
Email c.nicodemo@judeka.com
Web www.judeka.com
Facebook Azienda Vitivinicola Judeka



A cura di Cogea Srl per il Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali
per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile»[®]