

CONTE DI MATÀROCCO



FRAPPATO

TERRE SICILIANE IGT

VITIGNO: Frappato.

TIPOLOGIA: Bacca rossa.

CLASSIFICAZIONE: IGT Terre Siciliane.

TERRENO: Mediamente roccioso.

VIGNETI: Allevati ad alberello.

VENDEMMIA: Primi di Agosto.

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 6 giorni. Svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica.

MATURAZIONE: A temperatura controllata in vasche di acciaio.

AFFINAMENTO: Per un mese in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino brillante.

PROFUMO: Fruttate note di bacche rosse.

SAPORE: Leggero e morbido.

GRADO ALCOLICO: 12 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si abbina bene con piatti di pasta, carni leggere e formaggi freschi.

