

sicilien



FRAPPATO

SICILIA DOC

VITIGNO: Frappato.

TIPOLOGIA: Bacca rossa.

CLASSIFICAZIONE: DOC Sicilia.

TERRENO: Mediamente argilloso.

VIGNETI: Allevati ad alberello.

VENDEMMIA: Primi di Agosto.

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 8 giorni. Svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica.

MATURAZIONE: Almeno 3 mesi in grandi tini in cemento vetrificato.

AFFINAMENTO: Per tre mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino brillante con riflessi violacei.

PROFUMO: Fruttate note di marasca e rosa.

SAPORE: Leggero, vivace e equilibrato.

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si abbina bene con carni bianche e rosse ed anche formaggi poco stagionati.

