

SICILIEN FRAPPATO

VITIGNO
Frappato

TIPOLOGIA
Bacca nera

TERRENO
Mediamente argilloso

VIGNETI
Allevati ad alberello

VENDEMMIA
La prima settimana di agosto

VINIFICAZIONE
La fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce dura circa 8 giorni

MATURAZIONE
Il vino è lasciato maturare per almeno 3 mesi in grandi tini di cemento vetrificato e affinato

AFFINAMENTO
Per tre mesi in bottiglia.



DEGUSTAZIONE

COLORE
Rosso brillante

PROFUMO
Fruttato con note di marasca e rosa

SAPORE
Leggero e ben equilibrato



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti di pesce grasso accompagna bene piatti vegetariani



GRADO ALCOLICO
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
15° C



PREMI

2015
Decanter - Asia Wine Awards - Bronze