

ZIZZA FRAPPATO

VITIGNO
Frappato

TIPOLOGIA
Bacca nera

TERRENO
Mediamente roccioso

VIGNETI
Allevati ad alberello

VENDEMMIA
Le prime settimane di agosto

VINIFICAZIONE
Le uve vengono sottoposte a fermentazione alcolica con macerazione delle bucce per circa 6 giorni

MATURAZIONE
A temperatura controllata in grandi vasche d'acciaio

AFFINAMENTO
Per sei mesi in bottiglia.



DEGUSTAZIONE

COLORE
Rosso scarico, quasi trasparente, brillante e di media consistenza.

PROFUMO
Aromi freschi e vinosi, spiccano sentori fruttati con un sottofondo di mirtillo e altri piccoli frutti di bosco.

SAPORE
Mediamente corposo con tannini morbidi e non molto marcati, molto armonico. Dal gusto fresco e leggero.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per aperitivi e pranzi leggeri a base di piatti di pasta e di carni bianche. Ottimo con formaggi freschi sia delicati che mediamente stagionati.



GRADO ALCOLICO
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
15° C.