



Feudi
del
Pisciotto

CAROLINA MARENKO

FRAPPATO

Come il Nero d'Avola anche il Frappato mostra tutta la valenza enologica della Sicilia, capace di dare un vino potente, persistente e molto elegante che colpisce il degustatore fin dalle prime note olfattive che lo caratterizzano in maniera inconfondibile.



Prima annata di produzione: 2007
Numero di bottiglie prodotte annualmente: 9.500
Uve: Frappato
Vinificazione: in acciaio
Invecchiamento: in barrique 50% nuove e 50% di secondo passaggio
Comune di produzione: Niscemi (CL)
Altimetria dei vigneti: 100 mt s.l.m.
Tipo di terreno: Sciolto
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Densità dell'impianto: 6.000
Età delle viti in produzione: 9 anni
Resa per ettaro in uva: 60 Ql
Epoca della vendemmia: Prima settimana di ottobre
Materiale vasche di fermentazione: Acciaio a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione: 24°
Durata fermentazione: 10 giorni
Macerazione sulle bucce: 1 mese
Fermentazione malolattica: si
Tipo di legno: Rovere francese
Durata dell'affinamento preimbottigliamento: 10 mesi
Stabilizzazione del prodotto: Statica
Affinamenti in bottiglia: 8 mesi
Annate non prodotte: -

Note degustative: *Colore rosso rubino e bouquet fresco di frutti a bacca rossa e spezie dolci sono le specifiche che lo contraddistinguono. Rotondo al palato con una vivace acidità, è ben bilanciato e persistente.*

Abbinamenti: *Si abbina bene a formaggi freschi e salumi, piatti a base di pesce particolarmente saporiti.*

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi
Provincia di Caltanissetta

Tel. +393312169241 +393356873938

[e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com](mailto:info@winerelaisfeudidelpisciotto.com)





Feudi
del
Pisciotto

CAROLINA MARENCO

FRAPPATO

As Nero d'Avola also Frappato shows all oenological value of Sicily, able to give a powerful wine, persistent and very elegant. The wine impresses with its unmistakable taste olfactory notes.



First year of production: 2007
Yearly bottle production: 9.500
Grapes: 100% Frappato
Vinification: in steel
Ageing: in new barrique for 50% and used for the other 50%
Ageing time: 10 months
Type of wood: French oak
Place of production: Niscemi (CL)
Vineyards height: 100 m.a.s.l.
Type of soil: Loose
Growth system: Spurred cordon
Plant density: 6.000
Age of productive wines: 9 years
Hectare gain: 60 Ql
Harvest: First week of October
Type of fermentation tank: Steel
Working temperature: 24°
Fermentation: 10 days
Malolactic fermentation : Done
Product stability: Natural
Bottle refinement: 8 months

Tasting notes: *It is characterized by a ruby red color and a fresh bouquet of red fruits and sweet spices. Round on the palate with a lively acidity is well balanced and persistent.*

Pairings: *It goes well with fresh cheeses and meats, or particularly tasty fish dishes.*

Feudi del Pisciotto - S.P. 31 Niscemi
Provincia di Caltanissetta
Tel. +393312169241 +393356873938
[e-mail: info@winerelaisfeudidelpisciotto.com](mailto:info@winerelaisfeudidelpisciotto.com)

