



FRAPPATO

Terre Siciliane IGT

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2007	Rosso di grande struttura e longevità	100% Frappato	Niscemi (CL)

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.

Note degustative: colore rosso rubino. Il bouquet è fresco, con frutti a bacca rossa e un delicato sentore di spezie dolci. Rotondo al palato con una vivace acidità, ma molto ben bilanciato. Retrogusto speziato e persistente.

Abbinamenti: formaggi freschi e salumi. Ma anche piatti a base di pesce particolarmente saporiti.

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro

Altimetria vigneti: 100 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 6.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 60 Ql

Epoca della vendemmia: prima settimana di ottobre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barriques

Durata dell'affinamento in barrique: 10 mesi

Affinamento in bottiglia: 8 mesi

Formati disponibili: 0,75 l

