



100%
Organic Wine



Nostru

FRAPPATO
TERRE SICILIANE
indicazione geografica protetta



uve

100% Frappato di Vittoria - fenotipo selezionato all'interno dell'azienda.

vendemmia

Le uve di Frappato vengono **raccolte a mano** in cassette da 15 Kg solitamente verso la fine di Settembre.

vinificazione

Le uve, dopo una notte in cella frigo, con il fine di portarle ad una temperatura tra i 6-8°C, vengono delicatamente diraspate e pigiate. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 18-22°C per circa 10-12 giorni a cui fa seguito la fermentazione malolattica.

affinamento

In serbatoi di acciaio inox per **almeno 4-6 mesi sui lieviti di fermentazione**, con frequenti movimentazioni delle fecce nobili.

note di degustazione

Di un colore rosso rubino brillante, presenta profumi di frutti a bacca rossa e l'inconfondibile **fragolina di bosco** con un sapore che bilancia perfettamente **freschezza** e **sapidità**. Al palato la rotondità del gusto si integra con la freschezza e i tannini dalla trama fine e netta, creando una sorprendente **persistenza**.

abbinamento

Grazie alle sue caratteristiche particolari di **rosso "atipico"** ed il suo essere straordinariamente fruttato, il Frappato è il vino che a Vittoria viene tradizionalmente bevuto con il pesce. Tra gli abbinamenti ideali ci sono piatti della tradizione di Ragusa, come tonno, pesce spada, pesce azzurro, salumi e formaggi.