
IL FRAPPATO



Il Frappato nasce dal mio sogno di ragazza di fare un vino che sapesse della terra che lavoro, dell'aria che respiro, e dei miei stessi pensieri. È aspro, sanguigno ed elegante. È Vittoria e i monti Iblei. È il vino che più mi somiglia, coraggioso, originale e ribelle. Ma non solo. Ha origini contadine, per questo ama le sue radici e il passato che si porta dentro; ma, nello stesso tempo, è capace di lottare per migliorarsi. Conosce la raffinatezza senza dimenticare mai se stesso.

CLASSIFICAZIONE TERRE SICILIANE IGT

VARIETÀ FRAPPATO DI VITTORIA

ALTITUDINE 280 S.L.M.

TERRENO MEDIA CONSISTENZA. PROVIENE DA SABBIE SUB APPENINICHE DI NATURA CALCAREA

AGRICOLTURA BIOLOGICA, NESSUN INTERVENTO CHIMICO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO GUYOT E ALBERELLO

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE 40 ANNI

DENSITÀ DI IMPIANTO 6.000 CEPPI PER ETTARO

EPOCA DI VENDEMMIA PRIMA DECADE DI OTTOBRE

FERMENTAZIONE CON LIEVITI INDIGENI, MACERAZIONE DI 30GG SULLE BUCCE

AFFINAMENTO 14 MESI IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA DA 25 HL, 1 MESE IN BOTTIGLIA, NESSUNA FILTRAZIONE

**SP68 BIANCO (SP68-BIANCO)
SP68 ROSSO (SP68-ROSSO)
FRAPPATO
SICCAGNO (SICCAGNO)**

GROTTE ALTE (GROTTE- ALTE) PASSO NERO (PASSO-NERO) GRAPPA (GRAPPA- FRAPPATO)



CANTINA
SP68 VITTORIA-PEDALINO KM 3,3
97019 VITTORIA (RG)
SICILIA, ITALIA

SEDE LEGALE
VIA DEI MILLE 55
97019 VITTORIA (RG)
SICILIA, ITALIA

P.IVA 01245460884
+39 0932 1865519
INFO@AGRICOLAOCCHIPINTI.IT



(<http://www.facebook.com/pages/Arianna-Occhipinti/264419743631386?sk=wall>)



(<https://twitter.com/CCHRNN?>

lang=it)



(<https://www.instagram.com/ariannaocchipinti/>)



A CAMPAIGN ACCORDING TO EC REGULATIONS N. 1308/13

