



Frappato 2017

Denominazione: Vittoria DOC

100% Frappato

Rara ed esclusiva varietà coltivata in poche decine di ettari, si esprime al meglio nelle sabbie rosse di Vittoria, non lontana dal mare. Un rosso aromatico e piacevole come pochi, perfetta sintesi tra tradizione e tendenza.

PRIMA ANNATA	COMUNE DEL VIGNETO	VIGNETO	CANTINA
2013	Acate (Ragusa)	Mogli	Dorilli



VIGNETO: Mogli.

VARIETÀ: Frappato.

TIPO DI SUOLO: la caratteristica principale dei terreni dell'area di Vittoria è la tessitura sabbiosa. Sono costituiti prevalentemente da sabbie rosse sciolte con scheletro assente e mediamente profondi. A circa 90 cm si trova uno strato tufaceo importante per l'equilibrio idrico della pianta.

ALTIMETRIA: 70 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 60 q.li.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.500 piante per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: 20-22 settembre.

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura seguita da 7 giorni di permanenza sulle bucce. Dopo pressatura particolarmente soffice con basket press (pressa verticale), fermentazione malolattica in vasche di acciaio dove viene affinato fino all'epoca dell'imbottigliamento.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO: marzo.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,85 g/l.

PH: 3,32

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da conservare fino a 2-3 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l.

NOTE ORGANOLETTICHE: Rosso rubino con riflessi viola. Tipiche le note di rosa e viola candita con un tono elegantemente affumicato. In bocca tanta frutta rossa con toni balsamici.

ABBINAMENTO: La straordinaria versatilità di questo Claret siciliano si libera su intramontabili del quotidiano, come rigatoni all'amatriciana, spaghetti alla bolognese e lasagne. La sua indole duttile sconfinata nel contemporaneo, ideale su cheeseburger. Ipnotico su formaggi freschi e morbidi, in abito da sera con una zuppa di funghi e cipolle.