



CONTE DI MATAROCCO

FRAPPATO

Vitigno:
Frappato

Denominazione:
IGT Terre Siciliane
Suolo:
Mediamente roccioso

Vigneti:
Allevati ad alberello

Vendemmia:
A mano, le prime settimane di Agosto

Vinificazione:
Le uve vengono sottoposte a fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 9 giorni. A fermentazione malolattica avvenuta il vino matura a temperatura controllata in vasche d'acciaio a cui segue un mese di affinamento in bottiglia.

Note organolettiche:
Il colore è rosso rubino brillante e al naso si rivelano aromi fruttati da cui spiccano note di bacche rosse. Al palato si mostra mediamente corposo con tannini equilibrati, molto armonico. Dal gusto fresco e morbido.

Gradazione Alcolica:
12 vol.

Abbinamenti:
Ideale con piatti di pasta e carni bianche. Ottimo con formaggi freschi sia delicati che mediamente stagionati.

Come servirlo:
Esprime il meglio di sé in calici di media grandezza e servito ad una temperatura di 15°C.



Cantine Paslini



CONTE DI MATAROCCO

FRAPPATO

Grape Variety:

Frappato

Classification:

IGT Terre Siciliane (Typical Geographic Identification)

Soil:

Mainly rocky

Vineyards:

Low bush

Harvest:

By hand, in early August

Vinification:

The grapes are fermented with maceration on the skins for about 9 days. Once malolactic fermentation takes place the wine is aged at a controlled temperature into stainless steel tanks followed by one month of aging in bottle.

Tasting notes:

The colour is bright ruby red, on the nose is fruity and its aromas show notes of red berries. On the palate it is medium bodied with balanced tannins, very harmonious. Fresh and smooth.

Alcohol content:

12 vol.

Food matching:

Ideal with pasta dishes and white meat. Excellent with fresh cheese.

Serve:

in medium size wineglasses at a temperature of 15°C (59°F).



Cantine Paolini