



SORÌA FRAPPATO L'ESPRESSIONE DEL FRAPPATO IN UN TERROIR STRAORDINARIO



Linea TRENDY

CLASSIFICAZIONE: D.O.C. Sicilia

VITIGNO: Frappato

ZONA DI PRODUZIONE: Agro di Trapani – Tenuta di Baglio Sorìa

TIPO DI TERRENO: Argilloso su matrice carbonatica

ESPOSIZIONE: Sud 200 metri s.l.m

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera con potatura mista

PIANTE PER ETTARO: 4.400

RESA PER ETTARO: 7.500 kg

VENDEMMIA: Manuale, 2^a decade di Settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 24°C

VINIFICAZIONE: Tradizionale con macerazione delle bucce, in serbatoi di acciaio inox

AFFINAMENTO: In acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Circa tre mesi

GRADO ALCOLICO: 13.20 % vol. | **PH:** 3.57 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 6.04 g/l (val.medio)

PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA: 2015

PRODUZIONE ANNATA: 13.500 bottiglie

FORMATI: Bottiglia da 75 cl

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C

CALICE CONSIGLIATO: Non molto ampio leggermente panciuto

CARATTERISTICHE: è un vino che invita al silenzio, all'evocazione di luoghi lontani e misteriosi, al lento calare della sera, esprimendo in uno stile moderno il Frappato, cioè la varietà che interpreta al meglio la solarità del territorio e la mitezza del suo clima. L'armonia dei sentori di frutti di bosco erompono freschi e decisi al naso e si manifestano con sensazioni morbide e avvolgenti al palato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE



COLORE

Rosso rubino brillante.



OLFATTO

Si caratterizza per le note fresche e vinoso, spesso minerali, cui seguono sentori fruttati di marasca ed amarene, su di un sottofondo di mirtillo ed altri piccoli frutti rossi.



PALATO

Dominano le sensazioni sapide e saline, il tannino morbido non molto marcato. Ottima persistenza con ricordi che si focalizzano nelle note di mirtillo e lamponi.