

## FRAPPATO SICILIA DOC



VITIGNO: Frappato. TIPOLOGIA: Bacca rossa.

CLASSIFICAZIONE: DOC Sicilia. TERRENO:

Mediamente argilloso. VIGNETI: Allevati ad

alberello. VENDEMMIA: Primi di Agosto.

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 8 giorni.

Svinatura, pressatura soffice e

fermentazione malolattica. MATURAZIONE:

Almeno 3 mesi in grandi tini in cemento

vetrificato. AFFINAMENTO: Per tre mesi in

bottiglia. DEGUSTAZIONE COLORE: Rosso

rubino brillante con riflessi violacei.

PROFUMO: Fruttate note di marasca e rosa.

SAPORE: Leggero, vivace e equilibrato.

GRADO ALCOLICO: 12% vol. TEMPERATURA

DI SERVIZIO: 15 °C. ABBINAMENTI

GASTRONOMICI: Si abbina bene con carni

bianche e rosse ed anche formaggi poco

stagionati. F



**rossocuore.italia@tiscali.it**

**Fax : +39 095 5186540**