

FRAPPATO

TERRE SICILIANE IGP

Dal colore rosso rubino, al naso si apre con sentori di ciliegia matura, mora prugna, chiodi di garofano e liquirizia, al gusto ben equilibrato, fruttato e persistente. Ideale in abbinamento con carni rosse e selvaggina. Temperatura di servizio 16-18° C

Ruby red in color, the nose opens with hints of ripe cherry, blackberry, plum, cloves and licorice, with a well-balanced, fruity and persistent taste. Ideal in combination with red meats and game. Serving temperature 16-18° C

Denominazione: Terre Siciliane IGP

Appellation: Terre Siciliane IGP

Vitigno: Frappato 100%

Grape Variety: 100% Frappato

Zona di produzione: Marsala

Production area: Marsala

Superficie vitata in Ha: 4

Vineyard area: 4 Ha

Altitudine: 250 metri

Altitude: 250 mt

Tipo terreno: Medio impasto con prevalenza di argilla

Soil type: Medium texture with prevalence of clay

Età vigneti: 12 anni

Vineyard age: 12 years

Densità d'impianto: 4500 piante

Vines per hectare: 4500 plantes

Sistema di allevamento: Guyot

Training system: Guyot

Ql.Uve per Ha: 70 circa

Ql.Grapes/Ha: about 70

Resa vino per Ql.Uve: 70% circa

Yield per hectar: about 70%

Periodo Vendemmia: Metà-fine Settembre

Harvest period: Middle-end September

Andamento climatico: Caldo- Umido

Climate: Hot- humid

Contenitori di fermentazione: Acciaio

Fermentation tank: Steel

Giorni di fermentazione: 20

Days of fermentation: 20

Temperatura di fermentazione: 20-22°C

Fermentation Temperature: 20-22°C

Fermentazione malolattica: si

Malolactic fermentation: yes

Affinamento in barrique: 6 mesi

Aging in barriques: 6 months

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Bottle refinement: 2 months

