



ACQUISTATO IL

"Mazal" Frappato Terre Siciliane DOC 2023

2023

Gusto dalla Sicilia



Tipico vino rosso siciliano, il Frappato di Tenute Orestiadi si distingue per i profumi avvolgenti e bilanciati. Rosso lucente con leggere sfumature violacee, è un ottimo modo per conoscere meglio i vini autoctoni siciliani.

Tenute Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima Fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel caratteristico Baglio di Stefano, ricostruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più di 2000 anni fa proprio in queste terre scrisse e portò in scena il mito di Oreste e delle Orestiadi. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenute Orestiadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella vitivinicola.

La Vigna

Terreno Terra rossa, sabbiosa e ricca di scheletro

Esposizione Sud, Sud-ovest, 200m. s.l.m

Allevamento Guyot

Densità imp. 4.300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Sicilia

Uve Frappato 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo entro 2 anni da oggi

Abbinamento Ottimo a tutto pasto, per chi ama piatti gustosi

Vinificazione I grappoli trasportati in cantina vengono diraspati con sistemi delicati per preservare al meglio l'integrità della buccia. La fermentazione avviene a temperatura controllata a 24° - 26° C. Il vino affina per 8-10 mesi in tonneaux di rovere francese ed americano

Sensazioni Colore rosso lucente con delicate nuances viola. Il profumo è fresco, avvolgente con delicati sentori floreali e di frutta rossa. Al palato è morbido e ben bilanciato, con un'acidità molto vivace. Il finale è intensamente vellutato, lungo e persistente

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821