



ACQUISTATO IL

"Sikelia" Frappato Rosato DOC Sicilia 2024

2024

Frutta fresca in stile siciliano



Svinando[®]

La Vigna	
Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Vigneti allevati a spalliera
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	frappato 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	La vendemmia avviene nel mese di Settembre e le uve vengono raccolte a mano al mattino presto al fine di preservarne il caratteristico corredo aromatico. In cantina si procede con la diraspatura ed il vendemmiato sottoposto ad un processo di abbattimento di temperatura che precede una fase di macerazione in pressa. Segue un ciclo di pressatura soffice ed il mosto ottenuto viene fatto decantare a freddo. Successivamente si avvia la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la fermentazione alcolica il vino viene travasato e mantenuto a contatto con la feccia sottile fino al momento in cui si inizierà la fase di preparazione all'imbottigliamento. Dopo l'imbottigliamento il vino affina per due, tre mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
Sensazioni	Nel calice si presenta con un bellissimo e delicato colore rosa tenue. I profumi sono freschi e complessi e rimandano a note fruttate e floreali con una sottile nota minerale che ne arricchisce il bouquet. In bocca evidenzia una buona struttura in cui le componenti alcoliche vengono perfettamente equilibrate dalla grande freschezza e sapidità del vino. Il finale è lungo

e coerente con una piacevole chiusura che rimanda alle note aromatiche percepite al naso.

Una varietà semplicemente incredibile. Il Frappato siciliano è un'uva capace di dar vita a vini di grandissima piacevolezza. Rosati intensi di aromi e profumi, o rossi caratterizzati da colori scarichi, in tutti i casi questi vini sono dotati di una piacevole aromaticità e un tannino quasi impercettibile. Perfetti in abbinamento a piatti di pesce o di carni bianche, possono all'occorrenza rivelarsi perfetti anche come aperitivo. Si possono servire, infatti, anche lievemente freschi, accrescendo così la piacevolezza e la facilità di beva. Sikelia, Frappato Rosato DOC Sicilia di casa Patrì, nasce da uve raccolte a piena maturità nel mese di settembre. La vendemmia, ovviamente manuale, viene effettuata al mattino presto per preservare il caratteristico corredo aromatico del frutto di partenza. Da qui in avanti, la preservazione e la valorizzazione degli aromi più fini rappresenterà un fil-rouge di tutta la lavorazione. Dunque uso di acciaio, passa temperatura e veloce macerazione delle bucce in pressa. Quindi, dopo la fermentazione alcolica, il vino viene travasato e mantenuto a contatto con le proprie fecce fini fino al momento dell'imbottigliamento. Nel calice si presenta con un bellissimo e delicato colore rosa tenue, con profumi freschi che rimandano a note fruttate e floreali, e una sottile nota minerale che ne arricchisce il bouquet. In bocca, invece, è di buona struttura, ma decisamente fresco e minerale. Il finale è lungo e piacevolmente fruttato.

Rocco, Patrizia e i figli Giuseppe, Elisa e Daniela Patrì hanno un sogno. Quello di valorizzare il proprio storico patrimonio viticolo. Per questo nel 2010 danno vita a una nuova azienda in quel di Butera, zona centro meridionale della Sicilia. Un'area particolarmente vocata per la produzione viticola, su cui ricadono alcune delle più prestigiose denominazioni siciliane, a partire dal Cerasuolo di Vittoria e dell'Etna DOC, oltre ovviamente alla DOC Sicilia. Terre, e uve, capaci di produrre i vini che i consumatori moderni richiedono, rossi e bianchi di qualità, eleganti, ben strutturati e mediterranei ma anche capaci di suscitare suggestioni legate al territorio di origine. Il tutto passa da una cura meticolosa di ogni aspetto della lavorazione. Dalla campagna, dove l'azienda può oggi contare su circa 250 ettari, per un terzo coltivati a vigneto, con Nero d'Avola, Frappato, Syrah, Catarratto, Insolia, Grillo, Chardonnay, Zibibbo e Petit Manseng. Fino alla cantina e poi alla bottiglia, regno dell'enologo Antonio Landolfi a cui è affidata la supervisione della vinificazione. Ad oggi l'azienda vive una fase di piena e costante crescita. Con una produzione annua di 100.000 bottiglie circa che possono crescere ancora di molto, senza dover scendere a compromessi con la qualità.