ACQUISTATO IL .....

Frappato DOC Sicilia 2021 2021

Il rosso siciliano dall'animo delicato



Un vino rosso singolare, caratterizzato da un bellissimo colore scarico e con tannini dolcissimi, oltre a profumi fruttati freschi e croccanti. E' il vino rosso da pesce per eccellenza. Ma anche quello adatto a un aperitivo mentre si chiacchiera in attesa che il pesce nel forno raggiunga la giusta cottura. L'uva Frappato viene raccolta nelle ore più fresche della giornata e lavorata con cura e attenzione per non andare a incrinare il delicato quadro aromatico che la caratterizza. Patrì, però, sceglie di dargli un piccolo aiuto in più, decidendo, dopo la svinatura, di far maturare parte del vino in acciaio e parte in una botte grande, fino al momento dell'imbottigliamento. Ne deriva un calice caratterizzato da un bel colore rosso rubino che si apre con note aromatiche ricche e intense, con delicati profumi fruttati e floreali tipici del vitigno. Si riconoscono con facilità la ciliegia fresca, la marasca, la rosa e i piccoli frutti di bosco. In bocca è piacevolmente fresco e morbido, con una trama tannica delicata che dona piacevolezza alla beva e una spiccata eleganza.

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.

La Vigna

Terreno	Di medio impasto, tendenzialmente argilloso.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Vigneti allevati a spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	frappato 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	
Sensazioni	Rosso rubino, si apre con note aromatiche ricche ed intense e delicati profumi fruttati e floreali tipici del vitigno. Ciliegia fresca, marasca, rosa e frutti di bosco costituiscono un quadro fitto ed intenso molto gradevole. È un vino fresco e morbido che si presta favorevolmente anche per un audace abbinamento con piatti di mare, magari servito fresco, grazie ad una trama tannica delicata che dona piacevole beva e spiccata eleganza.

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