ACQUISTATO IL .....

Frappato Terre Siciliane IGT 2025 2025



Il siciliano che sorprende

La freschezza e la fragranza tipiche del vitigno autoctono Frappato, coltivato nel territorio di Menfi, in Sicilia si ritrovano al 100% in questo rosso firmato Mandrarossa. Questo vino si distingue per la sua leggerezza e versatilità, rendendolo adatto a diverse occasioni e abbinamenti gastronomici. Menfi, situata sulla costa sud-occidentale della Sicilia, offre un terroir ideale per la coltivazione del Frappato. Qui i vigneti si trovano a un'altitudine di circa 250 metri sul livello del mare, con esposizione a sud e ovest. I suoli sono sabbiosi e argillosi mentre il clima è mediterraneo, caratterizzato da estati calde e ventilate. Questo fortunato mix di caratteristiche favorisce una maturazione ottimale delle uve, conferendo al vino una struttura equilibrata e aromi intensi. Il Frappato, da parte sua, è noto per la produzione di vini leggeri, fruttati e aromatici. Spesso viene utilizzato in blend con il Nero d'Avola, per la produzione del Cerasuolo di Vittoria DOCG, ma in purezza, come in questo caso, esprime al meglio le sue caratteristiche varietali. La vendemmia ha inizio nella prima settimana di settembre. Le uve, raccolte manualmente, una volta giunte in cantina vengono diraspate e pigiate. Segue macerazione e fermentazione a temperatura controllata e una veloce maturazione in serbatoi di acciaio inox che preserva la freschezza e gli aromi fruttati tipici del Frappato. Colore rosso rubino con sfumature violacee, al naso si scopre un bouquet intenso di marasca, amarene, piccoli frutti rossi e spezie dolci. In bocca è sapido, di buona persistenza, con una struttura leggera e tannini morbidi. La sua freschezza lo rende particolarmente piacevole e facile da bere. Pensato per essere bevuto giovane, grazie alla sua leggerezza e alla versatilità si abbina bene a zuppe di pesce, pollo alla griglia e tonno arrosto. Da provare anche con piatti a base di verdure, omelette al formaggio.

Mandrarossa è un progetto vitivinicolo nato nel 1999 nel cuore della Sicilia sud-occidentale, a Menfi. E' il frutto di oltre vent'anni di studi sul terroir per individuare le migliori combinazioni tra varietà di uva e territorio. Fondata dalla cooperativa Cantine Settesoli, Mandrarossa rappresenta una Sicilia innovativa e fuori dagli stereotipi, con l'obiettivo di produrre vini di alta qualità attraverso pratiche sostenibili e sperimentazioni enologiche. Situata in contrada Puccia a sud di Menfi, è un esempio di architettura integrata nel paesaggio. L'edificio di 700 metri quadrati, distribuito su più livelli e in gran parte ipogeo, ospita una barricaia, due sale degustazione, un wine shop e una terrazza panoramica con vista sul mare. Progettata per armonizzarsi con l'ambiente circostante, la cantina utilizza materiali naturali e colori che richiamano le tonalità del territorio, come il legno e pigmenti ocra. Il tetto giardino, ricoperto di essenze tipiche della macchia mediterranea, funge da isolante naturale, contribuendo a mantenere temperature e livelli di umidità ideali per l'affinamento dei vini. L'energia necessaria è fornita da un impianto fotovoltaico, sottolineando l'impegno dell'azienda verso la sostenibilità ambientale. L'azienda si distingue anche per l'adozione di pratiche agricole biologiche. Dal 2021, propone vini da uve 100% biologiche, provenienti da vigneti coltivati senza l'impiego di prodotti di sintesi o OGM, favorendo la biodiversità e il benessere dell'ecosistema.

La Vigna

Terreno	suoli sabbiosi e argillosi
Esposizione	Sud-Sud Ovest
Allevamento	Controspalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	frappato 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	Dopo una macerazione e fermentazione per 4-6 giorni ad una temperatura di 22-25°C, la maturazione avviene in serbatoi di acciaio per 3-4 mesi.
Sensazioni	Il colore è rosso rubino con sfumature violacee, al naso spiccano aromi di marasca ed amarene, note di piccoli frutti rossi e di spezie dolci. Al palato è sapido, di buona persistenza.

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