ACQUISTATO IL .....

# Frappato Vittoria DOC 2024 2024

## Leggero nei tannini ma deciso nel carattere

### La Vigna

**Terreno** terreni sabbiosi. I suoli sono prevalentemente costituiti da sabbie rosse sciolte con scheletro presente di piccole dimensioni, mediamente profondi.

**Esposizione Allevamento** spalliera con sistema di potatura a cordone speronato.

**Densità imp.** 5050

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Sicilia

**Uve** frappato 100%

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menù di carne, Menù di pesce

**Vinificazione** Le uve sono state raccolte a mano e trasportate in cantina in carrelli di piccole dimensioni. Una volta in cantina, sono state pigiate e diraspate, quindi inviate in vasche in acciaio da 114 e 150 hl. Le uve sono state movimentate tre volte al giorno con rimontaggi molto brevi - tra i 10 e 20 minuti - a seconda della fase di fermentazione, in modo da rispettare il più possibile la buccia e il frutto. La fermentazione è durata 7/8 giorni, con la temperatura che nelle prime fasi è stata mantenuta intorno ai 12/13 °C e poi, avviandosi alla sua conclusione, la refrigerazione è stata sospesa e gli ultimi gradi alcool si sono svolti con temperature tra i 24/25 °C. Finita la fermentazione, le bucce sono rimaste a contatto col vino per 10/13 giorni, per poi essere svinate. La fermentazione malolattica è avvenuta nelle stesse vasche; una volta conclusa, tra dicembre e gennaio, dopo il travaso successivo alla malolattica si è dato inizio all'affinamento, sempre in vasche in acciaio

da 114 hl e 150 hl.

**Sensazioni** Rosso rubino scarico con riflessi viola. Tipiche le note di fragola matura, di rosa e viola candita con un tono elegantemente affumicato. In bocca tanta frutta rossa con toni balsamici.

Vittoria DOC Frappato di Planeta, un rosso leggero nei tannini ma deciso nel carattere. Siamo ad Acate, 70?metri sul livello del mare. Dune di sabbia finissima sopra un banco di tufo che, come una spugna, trattiene l'umidità per i mesi più aridi. Le escursioni termiche non sono da alta montagna, ma le brezze salmastre accarezzano i filari e mantengono le uve sane. In campagna resistono le "case cubane", casupole di pietra costruite a secco dai braccianti nel XIX?secolo: minuscole fortezze contro l'afa che oggi sorvegliano vigne biologiche curatissime. 100?% Frappato, qui i grappoli spargoli e la buccia sottile danno profumi floreali unici, mentre la sabbia favorisce tannini setosi. Viti allevate a spalliera, alta densità e basse rese. Vendemmia manuale, con cassette refrigerate. In cantina si parte con la diraspatura dolce e la fermentazione in acciaio. Dopo 7?8 giorni di fermentazione e 10?13 di macerazione, si prosegue con la malolattica e l'affinamento, sempre in acciaio, fino all'imbottigliamento. Rubino brillante con riflessi violacei, al naso richiama nettissimo la rosa canina, la violetta candita e un soffio affumicato. Poi lampone, melograno e timo limone. In bocca è agile, con un attacco fresco e croccante di fragolina di bosco. Il tannino è finissimo, mentre il finale, salino?balsamico, lascia la bocca pulita. Da godere giovane, regge senza problemi 3?4?anni di maturazione in cantina. Sulla tavola possiamo servirlo con spaghetti all'amatriciana, dove l'acidità del pomodoro trova un equilibratore naturale nella freschezza del Frappato, o con un goloso Cheeseburger con cipolla caramellata.

Quando si parla di vino siciliano contemporaneo, Planeta è uno dei primissimi nomi che viene in mente. La famiglia coltiva vigne da diciassette generazioni, ma il vero salto di qualità arriva negli anni Novanta, quando i cugini Francesca e Alessio Planeta trasformano l'azienda agricola di famiglia in un progetto enologico diffuso su tutta l'isola. Oggi Francesca è presidente, mentre Alessio, enologo, coordina una produzione che sfiora i 2,4?milioni di bottiglie senza rinunciare a un approccio artigianale al dettaglio. La filosofia è semplice quanto ambiziosa: raccontare l'intera Sicilia valorizzando le differenze di suolo, clima e cultura di ogni area. Per questo Planeta non ha un'unica cantina, ma cinque tenute -?Menfi, Vittoria, Noto, Etna e Capo?Milazzo - pensate come tappe di un viaggio ideale fra coste, altopiani e vulcani. Ogni sede è un presidio di biodiversità e un laboratorio di micro?vinificazioni, perché «ogni suolo merita la sua voce». Il rispetto dell'ambiente è l'altro pilastro. Dal 2022 l'intera gamma è certificata biologica. In più Planeta aderisce al protocollo SOStain, il primo standard di sostenibilità pensato per la viticoltura siciliana. Il progetto "Planeta?Terra" va oltre: bottiglie alleggerite prodotte al?100?% sull'isola, energia da fonti rinnovabili, riforestazione di macchia mediterranea e coperture vegetali permanenti tra i filari. Un impegno concreto che trasforma la sostenibilità da slogan a prassi quotidiana.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821