ACQUISTATO IL .....

Frappato Terre Siciliane IGT 2015



Calore siciliano

Rosso rubino intenso, il Frappato di Az. Agr. Alcesti ammalia con accenni di pepe ed erbe essiccate. Bocca snella dal finale asciutto, questo meraviglioso rosso autoctono siciliano ci porta nel Trapanese per scoprire un vino aristocratico, elegante e con una solleticante speziatura. Tutto da gustare!

Passata la moda tutta anni '90 dei vini internazionali in Sicilia, a furor di popolo, tornano oggi sotto le luci della ribalta gli autoctoni: Nero d'Avola, Grillo, Nerello Mascalese...e chi più ne ha più ne metta! Tra i rossi siciliani, il Frappato è di certo uno dei nostri preferiti: lontano dai rossi più opulenti, si distingue per eleganza e leggiadria. L'Azienda Agr. Alcesti ha deciso di non fare preferenze nel confronto tra autoctoni e internazionali, e nella sua gamma, accanto ai grandi classici dell'isola, troviamo infatti anche qualche chicca internazionale: 30 ettari nel territorio che si estende tra Marsala, Mazara e Salemi, per una produzione di vini da far girare la testa!

La Vigna

Terreno	Medio calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Nord-Ovest, da 450 a 550m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	3500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco IGT
Provenienza	Sicilia
Uve	Frappato 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	18
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Piatti a base di pesce grasso (ragù di cernia, tonno in agrodolce etc.), aperitivi, antipasti e primi piatti della cucina mediterranea.
Vinificazione	Dopo lo scarico nella vasca di ricezione, l'uva viene diraspata e trasferita in idonei fermentini di acciaio dove viene inoculato il lievito selezionato. La macerazione con le bucce dura mediamente tutta la durata della fermentazione (8-10 giorni) alla temperatura controllata di 24-26°C. A fine fermentazione l'uva viene pressata e il vino ottenuto travasato in serbatoi di acciaio per la fermentazione malolattica. Segue affinamento in vasche di acciaio inox per un periodo di circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento.
Sensazioni	Rosso rubino intenso, ammalia con accenni di pepe ed erbe essiccate. All'assaggio bocca snella dal finale asciutto

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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821