



ACQUISTATO IL

"Mazal" Frappato Terre Siciliane DOC 2022

2022

Gusto dalla Sicilia



Tipico vino rosso siciliano, il Frappato di Tenute Orestiadi si distingue per i profumi avvolgenti e bilanciati. Rosso lucente con leggere sfumature violacee, è un ottimo modo per conoscere meglio i vini autoctoni siciliani.

Tenute Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima Fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel caratteristico Baglio di Stefano, ricostruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più di 2000 anni fa proprio in queste terre scrisse e portò in scena il mito di Oreste e delle Orestiadi. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenute Orestiadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella vitivinicola.

La Vigna	
Terreno	Terra rossa, sabbiosa e ricca di scheletro
Esposizione	Sud, Sud-ovest, 200m. s.l.m
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.300 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Frappato 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Ottimo a tutto pasto, per chi ama piatti gustosi
Vinificazione	I grappoli trasportati in cantina vengono diraspatis con sistemi delicati per preservare al meglio l'integrità della buccia. La fermentazione avviene a temperatura controllata a 24° - 26° C. Il vino affina per 8-10 mesi in tonneau di rovere francese ed americano
Sensazioni	Colore rosso lucente con delicate nuances viola. Il profumo è fresco, avvolgente con delicati sentori floreali e di frutta rossa. Al palato è morbido e ben bilanciato, con un'acidità molto vivace. Il finale è intensamente vellutato, lungo e persistente

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