



ACQUISTATO IL

Dumè Frappato Sicilia DOC

2019

Un rosso da bere fresco



Svinando

Il Frappato è un vitigno a bacca rossa che può aiutare i giovani sommelier alle prime armi a sfatare il grande mito "con il pesce si beve solo vino bianco". Questo vitigno gentile, infatti, dà vita a un vino di grande piacevolezza e scarsa tannicità. Un vino che si presta benissimo anche a essere servito lievemente fresco e abbinato con successo a piatti saporiti di pesce. Il Dumè, di Gorgi Tondi, è un Frappato in purezza prodotto in regime Bio. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino, particolarmente chiaro e con riflessi violacei. Al naso colpisce per la piacevolezza e l'intensità dei suoi ricordi di frutta fresca che vanno dalla mora, al lampone e fino al melograno. In bocca, invece, nonostante riveli una buona struttura, riesce a risultare fresco e piacevole.

Clara e Annamaria Sala sono due vere donne del vino. Sono figlie d'arte e oggi sono il volto, giovane e solare, di una bella azienda vinicola siciliana. Stiamo parlando di Gorgi Tondi, una tenuta che si trova a Mazzara del Vallo, all'interno di un contesto naturale di rara bellezza. Siamo, infatti, all'interno di un'oasi protetta del WWF, dove il blu del cielo e del mare si fondono con il candore della spiaggia e il verde delle vigne che arrivano a pochi metri dalla battigia. Un luogo incantevole da visitare dove, dopo aver appagato lo spirito, si ha anche la possibilità di assaggiare vini di grande eleganza.

La Vigna

Terreno Pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso

Esposizione Sud Est

Allevamento Spalliera con potatura guyot

Densità imp. 4600

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Sicilia

Uve Frappato

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo 5 anni

Abbinamento Capace di esaltare le note della parmigiana di melanzane, delle lasagne al pesto o del pesce azzurro.

Vinificazione Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con macerazione di 10 giorni. Fermentazione malolattica svolta.

Sensazioni Dal colore rosso rubino chiaro con riflessi violacei. Intenso, con note fruttate di mora, lampone e melograno, abbastanza complesso e fragrante. Al palato è fresco, con una buona struttura, sul palato è vellutato e suadente

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