



ACQUISTATO IL

Soria Frappato Sicilia DOC

2017

La versatilità di un Frappato in purezza



Svinando

Il Frappato è una varietà antica siciliana, recentemente riscoperta e valorizzata grazie all'impegno e alla dedizione di diverse aziende agricole di qualità. Un bel esempio è senza dubbio questo Soria, frappato in purezza, coltivato nella parte più occidentale dell'isola. Un vino estremamente versatile che si presta anche a essere servito qualche grado più fresco dei canonici 16 gradi prescritti per un rosso leggero per essere abbinato, con successo anche a un piatto a base di pesce. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino particolarmente brillante. Al naso non smentisce il suo carattere gioviale, rivelando subito belle note fresche e vinose. Seguono sentori fruttati, di marasca e amarene, mirtillo e altri piccoli frutti rossi. In bocca è sapido e salino, con un tannino morbido poco marcato. Gode, però, di una grande persistenza, con ricordi vivamente fruttati.

Tra le aziende vinicole più rappresentative della Sicilia c'è senza dubbio Firriato. Moderna nella concezione, nello stile e nel marketing, Firriato nasce dall'idea di un visionario imprenditore trapanese, Salvatore Di Gaetano, da sempre affiancato dall'affascinante moglie Vinzia che per anni ha anche rappresentato l'immagine pubblica della cantina nel mondo. Siamo negli anni 80 e il vino siciliano sta per vivere il suo periodo d'oro, il suo rinascimento, come qualcuno ha scritto in passato. Oggi, a distanza di quasi 40 anni, la cantina Firriato è una solida realtà, con base a Paceco, tra Trapani ed Erice, e vigneti disseminati in diverse aree della Sicilia. Gli ettari vitati di proprietà sono infatti circa 320, suddivisi in ben sette diverse tenute, compresa una sulle pendici dell'Etna e una sull'isola di Favignana. Se in campagna regna il più rigoroso rispetto della natura, in cantina è la tecnologia ad aiutare gli enologi a valorizzare al meglio ogni varietà lavorata, autoctona o internazionale. Il risultato sono vini premiati dai critici di tutto il mondo e ricercati dagli appassionati, anno dopo anno.

La Vigna	
Terreno	Mix di argille su matrice carbonatica
Esposizione	Sud 200 metri s.l.m
Allevamento	Controspalliera con potatura mista
Densità imp.	4400
Il Vino	
Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	100% Frappato
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 5-6 anni
Abbinamento	ottimo come aperitivo, pizza, sushi, street food, tutto pasto, cucina tradizionale siciliana
Vinificazione	VINIFICAZIONE: Tradizionale con macerazione delle bucce, in serbatoi di acciaio inox AFFINAMENTO: In acciaio inox AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Circa tre mesi
Sensazioni	Rosso rubino brillante. Si caratterizza per le note fresche e vinose, spesso minerali, cui seguono sentori fruttati di marasca ed amarene, su di un sottofondo di mirtillo ed altri piccoli frutti rossi. Dominano le sensazioni sapide e saline, il tannino morbido non molto marcato. Ottima persistenza con ricordi che si focalizzano nelle note di mirtillo e lamponi.

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