



ACQUISTATO IL

RINA RUSSA FRAPPATO TERRE SICILIANE IGP

2020

Il tipico rosso da pesce



La Vigna

Terreno Terreno composto da 3 strati differenti: Il Primo è uno strato rosso sabbioso, povero di argille e ricco di minerali . Il secondo è uno strato di calcarenite ovvero di roccia clastica originata da depositi di sabbie e limi di vecchi fondali marini. Il terzo strato è uno strato in grado di attrarre umidità perché caratterizzato da alta presenza di argilla che isola un area di ritenzione e riserva idrica.

Esposizione Nord Est

Allevamento GUYOT

Densità imp. 5100

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco IGP

Provenienza Sicilia

Uve FRAPPATO 100%

Gradazione 13.5

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Le uve, dopo una notte in cella frigo con il fine di portarle ad una temperatura tra i 6-8°C, sono delicatamente diraspate e pigiate. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 18-22°C per circa 10-12 giorni a cui fa seguito la fermentazione malolattica. Affinamento: In serbatoi di acciaio inox per almeno 4-6 mesi sui lieviti di fermentazione, con frequenti movimentazioni delle fecce nobili

Sensazioni

Lo stile unico del nostro Frappato trae origine dai vigneti di Santa Tresa, che sono unici nel proprio genere perché provenienti da antichi cloni selezionati all'interno della nostra azienda. Di un colore rosso rubino brillante, Rina Russa presenta profumi di frutti a bacca rossa e l'inconfondibile fragolina di bosco con un sapore che bilancia perfettamente freschezza e sapidità. Al palato la rotondità del gusto si integra con la freschezza e i tannini dalla trama fine e netta, creando una sorprendente persistenza.

Amanti della tipicità e dei vini del territorio, questo Rina Russa, Frappato Terre Siciliane IGT, è una scelta quasi obbligata. Il Frappato, infatti, è il vitigno più rappresentativo di Vittoria, e il Rina Russa ne è un meraviglioso esempio. Per prima cosa una curiosità sul nome. "Rina Russa", infatti, in dialetto siciliano significa "sabbia rossa" e richiama direttamente il colore dei terreni dell'area di Vittoria. Frappato in purezza, dopo la vinificazione il vino viene lasciato affinare per almeno 4 - 6 mesi sui lieviti di fermentazione in serbatoi di acciaio inox, con frequenti movimentazioni delle fecce nobili. Ne deriva un vino caratterizzato da uno stile unico, perfetta espressione degli antichi cloni selezionati in azienda. Colore rosso rubino brillante, Rina Russa presenta profumi di frutti a bacca rossa con l'inconfondibile fragolina di bosco, tipica per il vitigno. In bocca il vino è piacevolmente rotondo, fresco e caratterizzato da tannini ben maturi. Grazie alle sue caratteristiche particolari e al gusto straordinariamente fruttato, il Frappato è il vino che tradizionalmente a Vittoria viene bevuto con il pesce. Ottimo con il tonno, il pesce spada o il pesce azzurro. Perfetto, però, anche con salumi e formaggi.

Questa è la storia di due fratelli: Stefano e Marina Girelli. Due appassionati vignaioli di montagna che affondano le proprie radici tra le valli del Trentino. I due, alla ricerca di nuove sfide, nel 2001 decidono di acquistare una bella tenuta in Sicilia. E di iniziare lì, a oltre mille chilometri da casa, una nuova avventura enologica. Nasce così Santa Tresa, azienda biologica, che si trova nel comune di Vittoria, Sud Ovest della Sicilia. La tenuta si trova a circa 240 metri sul livello del mare e si estende per 50 ettari, di cui 39 a vigneto. Qui si coltivano da sempre cloni autoctoni di Frappato, Nero d'Avola e Grillo, tipici e caratteristici della zona. A queste sono state affiancate varietà internazionali, come il Viognier che, nonostante le sue origini francesi, in questo angolo incantato di Sicilia sembra aver trovato condizioni climatiche ideali.