

DRIOPE

FRAPPATO

TERRE SICILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Vitigno: Frappato

Denominazione: IGP Terre Siciliane

Zona di Produzione: Santa Ninfa (TP)

Territorio: altitudine 350 m slm, orografia prevalentemente collinare con suolo silico-calcareo

Vigneto: allevamento a contro spalliera con potatura Guyot; densità impanto 3,500 piante per ettaro con resa media di 8,000 Kg per ettaro

Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata, la fermentazione viene condotta a una temperatura di 24 °C per circa 10 giorni, l'affinamento avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata per almeno 5 mesi

Note Degustative

Colore: rosso delicato

Profumo: sentori piacevolmente aromatici con note di rosa e piccoli frutti rossi

Gusto: tannino setoso con ottima persistenza e medio corpo

Longevità: Vino longevo, identitario e contemporaneo

Temperatura servizio: 18 °C

Abbinamenti: ottimo con verdure grigliate, salumi, zuppe e carni bianche