

FRAPPELLO

FRAPPATO NERELLO MASCALESE

Eleganza e mineralità sono gli elementi distintivi del "Frappello", eredità di due vitigni in un territorio unico: l'entroterra marsalese. La vendemmia del Frappato e del Nerello Mascalese avviene, sapientemente e a mano, tra le luci e i profumi delle dolci colline che circondano la zona. Si prosegue in cantina con la macerazione e la fermentazione, alla temperatura controllata di 25°C per 15-20 giorni; acciaio anche per la fermentazione malolattica. Il vino viene, poi, fatto affinare in parte in barrique da 225 litri per 4 mesi, il resto per 8 mesi in vasche in acciaio. Un rosso fresco e generoso, dalle note speziate, adatto per accompagnare sia carne che pesce.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino con riflessi granata.

PROFUMO: Al naso è fresco, il bouquet pieno, con note di spezie e frutti di sottobosco.

GUSTO: In bocca ritornano i sentori percepiti al naso. Rotondo il sorso, buon il tannino, con un finale lungo e persistente.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Si sposa bene sia con carne che con pesce; ottimo con formaggi di media stagionatura.

CALICE CONSIGLIATO: Calice di media grandezza

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Frappello racconta la collaborazione speciale con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 50.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone de 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: Frappato - Nerello Mascalese

UBICAZIONE VIGNETO: Salemi

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Macerazione e fermentazione del diraspato per 15-20 giorni in vinificatori di acciaio inox alla temperatura di 25°C. Malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: Il 30% in barrique da 225 litri per 4 mesi, il resto per 8 mesi in vasche in acciaio.

COLLEZIONE
GLI ECLETTICI



FRAPPELLO

FRAPPATO NERELLO MASCALESE

Elegance and minerality are the distinctive features of Frappello, the legacy of two vines in a unique land: the Marsala hinterland. The expert hand harvesting of Frappato and Nerello Mascalese is carried out among the lights and scents of the rolling hills surrounding the Salemi area. The winemaking continues in the cellar with maceration and fermentation, at 25°C for 15-20 days in steel tanks involving the malolactic fermentation as well. The wine ages partly in 225 liter barriques for 4 months, the rest for 8 months in steel tanks. A fresh and generous red wine, with spicy notes, suitable for being paired with both meat and fish dishes.

APPELLATION

IGP TERRE SICILIANE

TASTING NOTES

COLOR: Ruby red color with burgundy hues

AROMA: Fresh bouquet with notes of spices and wild berries.

PALATE: The scents perceived by the nose return in the mouth. Rounded on the palate, good tannins, with a long and persistent finish.

HOW TO TASTE

FOOD PAIRING: Fish and meat dishes; medium maturation cheese

SUITABLE GLASS: Medium sized stemmed wine glass

SERVING TEMPERATURE: 14-16°C

MARKET INFO

WINE NAME: the name comes from the collaboration with the Zanzara Lab, according to social inclusion

DISTRIBUTION: Ho.re.ca.

BOTTLES: 50.000

BOTTLE SIZE: 75 cl

PACKAGING: 6-case, 12-case only for specific markets.

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

VINES: Frappato – Nerello Mascalese

TOPOGRAPHY: Salemi area

ALTITUDE: 350m a.s.l.

SOIL: Calcareous-clayey

EXPOSURE: North

TRAINING SYSTEM: Espalier

VINES PER HECTARE (EA): 3.500 p/ha

YIELD PER HECTARE: 80 q/ha

HARVEST PERIOD: September

HARVESTING METHOD: Hand harvesting

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 13,5% Vol.

WINEMAKING PROCESS: Maceration and fermentation for 15-20 days in steel tanks at controlled temperature of 25°C. Malolactic fermentation in steel tanks.

MATURATION: 30% in 225 lt barrique for 4 months, 50% in steel tanks.

COLLECTIONS
THE ECLETTICS

