

FRAPPO

FRAPPATO ROSÈ

Fruttato, intenso, biologico. Frappo è uno dei fiori all'occhiello della piramide qualitativa Caruso & Minini. Un rosato che nasce dalla migliore selezione in collina delle uve Frappato, raccolte a mano, nell'entroterra marsalese, tra fine settembre e inizio ottobre. Si prosegue in cantina con una macerazione di 8 ore a 10°, pressatura soffice, fermentazione del mosto a temperatura controllata. Si conclude con un affinamento di 4 mesi in vasche d'acciaio, poi in bottiglia. Fresco, vivace, Frappo è caratterizzato da un bouquet aromatico a base di fragola e ciliegia e da una delicata acidità, in un elegante connubio tra innovazione e tradizione. Particolarmente evocativi, infine, i colori dell'etichetta dove è raffigurato un fenicottero rosa, uccello iconico della riserva naturale dello Stagnone.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosato tenue

PROFUMO: Al naso è fresco, vivace, con effluvi floreali, note aromatiche di ciliegia e frutti rossi.

GUSTO: Al palato è fragrante. In evidenza una piacevole nota acida, nonché spiccati sentori di fragola e ciliegia.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Si sposa bene con pranzi leggeri, antipasti, risotto ai frutti di mare, frittura di pesce.

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

SUL MERCATO

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

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 20.000

FORMATI: 75 cl

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

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Frappato

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: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE: 8 ore di macerazione a 10°C, pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: 4 mesi in vasche d'acciaio, affinamento in bottiglia.

COLLEZIONE
GLI ECLETTICI



FRAPPO

FRAPPATO ROSÈ

The fruity, intense and organic Frappo is the pride of Caruso & Minini's high quality production. This wine comes from the Marsala hinterland, after a careful grape selection over the grape harvest taking place between September and October. Once in the winery, grapes undergo 8 hours of macer process at 10°C, followed by must fermentation at controlled temperature. Fresh, lively Frappo is defined by strawberry and cherry flavours with a subtle acidity, creating a sophisticated blend of modernity and classic taste. The label's vibrant colors featuring a pink flamingo add an extra layer of charm. This bird is a symbol of the natural reserve of Stagnone.

APPELLATION

IGP TERRE SICILIANE

TASTING NOTES

COLOR: Pale pink color

AROMA: Lively notes of flower and aromatic bouquet of cherry and red fruits

PALATE: Aromatic on the palate, this wine discloses a pleasant acid note, as well as strong hints of strawberry and cherry.

HOW TO TASTE

FOOD PAIRING: Frappo is the right choice to pair with light lunches, appetizers, seafood risotto, fried fish.

SUITABLE GLASS: Tulip

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C

MARKET INFO

WINE NAME: the name comes from the special collaboration with the Zanzara Lab, for social inclusion.

DISTRIBUTION: Ho.re.ca.

BOTTLES: 30.000

BOTTLE SIZE: 75 cl

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

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

VINES: 100% Frappato

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: 12,5% Vol.

WINEMAKING PROCESS: 8 hours of maceration at 10°C, soft pressing of the grapes, must fermentation at controlled temperature.

MATURATION: 4 months in steel tanks; bottle aging.

COLLECTIONS
THE ECLETTICS

