

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.

