

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

