



TASARI

FRAPPATO CABERNET SAUVIGNON

Vibrante, avvolgente, con note di piccoli frutti rossi e spezie: sorseggiare questo blend di Caruso & Minini è un dialogo raffinato tra la freschezza del Frappato e la struttura del Cabernet Sauvignon. L'unione di questi due vitigni dalla spiccata personalità dà vita a un vino armonioso e moderno, dal colore rosso rubino vivace.

Le uve vengono vinificate in vasche di acciaio per circa 12 giorni ad una temperatura controllata di 26°C; la fermentazione malolattica e il successivo affinamento avvengono interamente in acciaio per circa tre mesi. Il risultato è un blend contemporaneo, mai banale, dal sapore vellutato e di ottima persistenza, capace di raccontare una Sicilia autentica e internazionale al tempo stesso.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Rosso rubino intenso e brillante con riflessi violacei.

PROFUMO: Intenso, con sentori di marasca e fragolina di bosco che si fondono a note di pepe nero e ribes.

GUSTO: Equilibrato, morbido e con una trama tannica fine.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Può scalare l'intera piramide della dieta mediterranea prediligendo ortaggi e legumi (da soli o con la pasta) e le carni bianche. Ottimo se abbinato alla caponata o alle arancine. Perfetto con la pizza.

CALICE CONSIGLIATO: Bordeaux Rosso

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Significa "devi risorgere", con forte richiamo al dialetto siciliano, e quindi alla nostra terra.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 28.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

UBICAZIONE VIGNETO: Areale marsalese

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord/nord-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

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

EPOCA VENDEMMIALE: Prima decade di Settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 % Vol.

VINIFICAZIONE IN ROSSO: Le uve sono vinificate in vasche di acciaio inox per 12 giorni ad una temperatura di 26-28°C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

