

FRABIANCO VINO BIANCO

Terroir Prestige

Dalle uve rosse del Frappato, nasce un vino brioso e intenso dal colore dorato. Il Frabianco è il giusto connubio tra il bouquet aromatico tipico del vino bianco e l'eleganza del vino rosso. La vinificazione del Frabianco viene fatta con lo stesso procedimento di un vino bianco. L'uva viene subito pressata per evitare la cessione di colore. Quando la fermentazione sta per finire, la stessa viene bloccata tramite raffreddamento del serbatoio che la contiene, questo permetterà al vino di mantenere un residuo di Co2. Ciò conferisce al vino una naturale vivacità. Tra gli abbinamenti consigliati Linguine all'astice, cocktail di gamberi, sashimi.

Da servire a 6/8 gradi.

From red grapes of Frappato, we create a new golden colored, Frabianco has the right balance between an aromatic bouquet and elegance and body of red grape. White Frappato that is vinification of white wine from red grapes. Almost at the end of the fermentation the still tank was cooled. This allows us to maintain a natural residue of Co2. This wine is natural light sparkling. This wine is very unique because we are the only ones that make it. This wine is pressed in soft pressed without maceration, this is the same process as for white wine. It can be matched with sashimi, seafood, pasta with lobster, crab cocktail sauce (mayonnaise, tomato and cream, and a bit of lemon juice).

This wine can be served at a temperature of 6/8 degree.



PREMI / AWARDS: Decanter World Wine Awards 2015
Commended



CLASSIFICAZIONE: Vino Bianco
TIPOLOGIA VINO: Bianco
UVAGGIO: 100% Frappato
ZONA DI PRODUZIONE: Caltagirone (CT)
TIPOLOGIA IMPIANTO: Guyot
DENSITÀ PER ETTARO: 4.186 piante
VINIFICAZIONE: Fermentazione in bianco di uve a bacca nera (Frappato), in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata 14/16 °C, a fine fermentazione si mantiene ad una temperatura di 0°C fino all'imbottigliamento, consentendo di produrre un vino leggermente e naturalmente mosso.
AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia
BOTTIGLIA: 75 cl
CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: Da bere subito o conservare per alcuni mesi

CLASSIFICATION: White Wine
WINE VARIETY: White
GRAPES: 100% Frappato
PRODUCTION AREA: Caltagirone (CT)
TYPE OF VINEYARD: Guyot
DENSITY FOR HECTARE: 4.186 plants
VINIFICATION: Fermentation in white black grapes (Frappato), in stainless steel tanks controlled temperature 14/16 °C, at the end of fermentation is maintained at a temperature of 0 °C until bottling, allowing the production of a naturally sparkling wine
REFINING: 2 months in bottle
BOTTLE: 75 cl
AGEING CAPACITY: To drink immediately after opening or keep unopened and age for some months

