

FRAPPATO VITTORIA

Denominazione di Origine Controllata
Controlled Designation of Origin

Terroir Prestige

E' un vino straordinario per le sue particolari ed eleganti caratteristiche organolettiche, dal colore rosso tenue ma vivace, al naso sono ben marcate le note floreali con lievi sfumature di frutti rossi, in bocca è ricco di tannini morbidi e ben bilanciati con l'acidità, chiude sapido e lungo. Il nobile vitigno di Frappato dà vita a vini di particolare eleganza, autentici e fini, che si pregiano di essere versatili negli abbinamenti. Il nostro Frappato può accompagnare piatti di cucina giapponese ma ideale anche con la Pizza.

Da servire a 8/10 gradi.

It is an extraordinary wine for its unique and elegant organoleptic characteristic. Light red colour, floral and slight berry fragrance, its taste is rich in soft tannins and it is well balanced with the wine acidity. Its aftertaste is long-lasting and savory and crispy. This wine is very easy and versatile in combinations. It can be matched with dishes with fish, white meat, with fresh vegetable salads, can be served with soups, Ramen, Udon, but we also recommend with the pizza. But this wine is very suited to Japanese food such as sushi, sashimi.

This wine can be served at a temperature of 8/10 degree.



PREMI / AWARDS: Gambero Rosso 2015
Berebene, Oscar qualità/prezzo
Decanter World Wine Awards 2016 - Bronze - Merum



CLASSIFICAZIONE: Frappato Vittoria D.O.C.
TIPOLOGIA VINO: Rosso
UVAGGIO: 100% Frappato
ZONA DI PRODUZIONE: Caltagirone (CT)
TIPOLOGIA IMPIANTO: Guyot
DENSITÀ PER ETTARO: 4.186 piante
VINIFICAZIONE: Tradizionale con macerazione delle bucce per 6/8 gg a 20/22 °C in vasche d'acciaio inox
AFFINAMENTO: 4 mesi in inox e 2 mesi in bottiglia
BOTTIGLIA: 75 cl
CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: Da bere subito o da affinare per alcuni anni

CLASSIFICATION: Frappato Vittoria D.O.C.
WINE VARIETY: Red
GRAPES: 100% Frappato
PRODUCTION AREA: Caltagirone (CT)
TYPE OF VINEYARD: Guyot
DENSITY FOR HECTARE: 4.186 plants
VINIFICATION: Traditional in red, with the grape skin for 6/8 days at 20/22 °C in stainless steel tanks
REFINING: 4 months in inox and 2 months in bottle
BOTTLE: 75 cl
AGEING CAPACITY: To drink immediately after opening or keep unopened and age for some years

