



SIKELÌA - FRAPPATO ROSATO / DOC SICILIA

Da un'uva tipica e caratteristica della Sicilia otteniamo questo vino elegante e strutturato che racchiude l'essenza stessa della sua terra d'origine, a cui è dedicato. Il Frappato si esalta in questa moderna versione rosata che evidenzia le migliori caratteristiche di questa varietà, regalandoci un tripudio di aromi e sapori che riportano alla memoria i colori ed i profumi autoctoni della Trinacria.



SIKELIA - FRAPPATO ROSATO / DOC SICILIA

TERRITORIO / Sicilia centro – meridionale.

CLASSIFICAZIONE / D.O.C.

VITIGNO / Frappato in purezza.

TERRENO / Argilloso-calcareo.

ALTIMETRIA DEL VIGNETO / 400 m s.l.m.

ESPOSIZIONE / Sud – Sud/Ovest.

ALLEVAMENTO / Vigneti allevati a spalliera con una densità di ceppi per ettaro pari a 4.500.

RESA / 80 q/ha.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vendemmia avviene nel mese di Settembre e le uve vengono raccolte a mano al mattino presto al fine di preservarne il caratteristico corredo aromatico. In cantina si procede con la diraspatura ed il vendemmiato viene sottoposto ad un processo di abbattimento della temperatura che precede una fase di macerazione in pressa. Segue un ciclo di pressatura soffice ed il mosto ottenuto viene fatto decantare a freddo. Successivamente si avvia la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la fermentazione alcolica il vino viene travasato e mantenuto a contatto con la feccia sottile fino al momento in cui si inizierà la fase di preparazione all'imbottigliamento. Dopo l'imbottigliamento il vino affina per due, tre mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Nel calice si presenta con un bellissimo e delicato colore rosa tenue. I profumi sono freschi e complessi e rimandano a note fruttate e floreali con una sottile nota minerale che ne arricchisce il bouquet. In bocca evidenzia una buona struttura in cui le componenti alcoliche vengono perfettamente equilibrate dalla grande freschezza e sapidità del vino. Il finale è lungo e coerente con una piacevole chiusura che rimanda alle note aromatiche percepite al naso.

ABBINAMENTI

Vino versatile nell'abbinamento che saprà accompagnarvi soavemente sia con la cucina di mare che con pietanze a base di carne, come una busiata con melanzane e spada oppure un piatto di fettuccine condito con funghi porcini.

TEMPERATURA DI SERVIZIO / 12-14° C.

GRADAZIONE ALCOLICA / 13% vol.



Azienda Agricola Patri Rocco
via Lombardia 1
93016 Riesi (CL) – Italia
T/F +39 0934 92 16 93
+39 328 822 56 49
info@cantinepatri.it
P. IVA 00176880854


PATRÌ