

# BOSCOPIANO

Frappato IGT

## ANNATA

2024

## QUALIFICA

Frappato di Vittoria IGT

## ZONA DI PRODUZIONE

Contrada Fegotto - Chiaramonte Gulfi (Ragusa)

Contrada Cicogne - Comiso (Ragusa)

## ALTITUDINE

Tra 240 e 320 metri s.l.m.

## CLIMA

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

## TERRENO

Terreno di medio impasto, media consistenza, in parte di natura sabbiosa (c.da Fegotto) ed in parte calcarea e argillosa (c.da Cicogne).

## UVE

100% Frappato

## SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Controspalliera a guyot, 4.500 piante/ha.

## RESA PER ETTARO

8000 Kg

## EPOCA DI VENDEMMIA

Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette verso metà settembre a perfetta maturazione tecnologica e polifenolica.

## **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 20-22 gradi con 20 giorni di macerazione sulle bucce. Affinamento in acciaio di 6 mesi e in bottiglia di almeno 3 mesi.

---

## **TENORE ALCOLICO**

13%

---

## **PRODUZIONE MEDIA ANNUA**

10000 bottiglie.

---

## **ESAME VISIVO**

Colore rosso rubino brillante.

---

## **ESAME OLFATTIVO**

Profumo intenso con note fruttate, ciliegia, melograno, lampone, rosa, pepe bianco.

---

## **ESAME GUSTO-OLFATTIVO**

Al palato fragrante, fresco con lieve sapidità e tannino equilibrato.

---

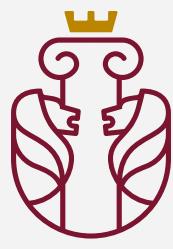
## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

14-16 °C

---

## **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Ottimo come aperitivo, si accompagna a formaggi freschi, salumi, primi semplici e gustosi, pesce azzurro, carni bianche.



**Catalano 1880**  
DALLA NATURA, IL VINO



[www.catalano1880.it](http://www.catalano1880.it)