

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

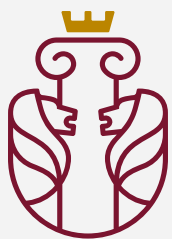
Al palato fragrante, fresco con lieve sapidità e tannino equilibrato.

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.



Catalano1880
DALLA NATURA, IL VINO



www.catalano1880.it