

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

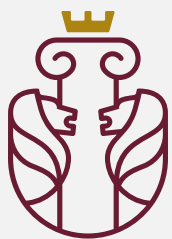
Al palato fragrante, fresco con lieve sapidità e tannino equilibrato.

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

BOSCOPIANO

Frappato IGT

VINTAGE

2024

APPELLATION

Frappato di Vittoria IGT

PRODUCTION AREA

Contrada Fegotto - Chiaramonte Gulfi (Ragusa)
Contrada Cicogne - Comiso (Ragusa)

ALTITUDE

Between 240 and 320 metres above sea level.

CLIMATE

Temperate climate, characterised by mild winters and dry summers, with significant day–night temperature variations.

SOIL

Medium-textured soil with medium consistency, partly sandy in Contrada Fegotto and partly calcareous and clayey in Contrada Cicogne.

GRAPES

100% Frappato

TRAINING SYSTEM

Vertical trellis (Guyot), 4,500 vines per hectare.

YIELD PER HECTARE

8000 Kg

HARVEST PERIOD

Manual harvesting in small crates around mid-September, at optimal technological and phenolic ripeness.

VINIFICATION AND AGEING

Alcoholic fermentation at a controlled temperature of 20–22°C, with 20 days of maceration on the skins.
Aged in stainless steel for 6 months and in bottle for at least 3 months.

ALCOHOL CONTENT

13% vol.

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION

10,000 bottles.

APPEARANCE

Bright ruby red colour.

NOSE

Intense bouquet with fruity notes of cherry, pomegranate and raspberry, along with hints of rose and white pepper.

PALATE

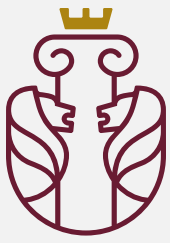
Fresh and fragrant on the palate, with light sapidity and well-balanced tannins.

SERVING TEMPERATURE

14-16 °C

FOOD PAIRINGS

Excellent as an aperitif; pairs well with fresh cheeses, cured meats, simple and flavourful first courses, oily fish and white meats.



Catalano1880
DALLA NATURA, IL VINO



www.catalano1880.it