

# BOSCOPIANO

Frappato DOC

*Un Frappato in purezza che esprime le caratteristiche uniche di questa varietà autoctona di Sicilia, con i suoi sentori primaverili di fiori e frutta rossa fresca. Porta il nome della vigna in cui coltiviamo i suoi filari a spalliera, in biologico, con l'alleanza dei suoli sabbiosi e del clima temperato di Vittoria. Servitelo a 15°, esplorandone la versatilità su primi piatti, formaggi, secondi di pesce e carni leggere.*

## QUALIFICA

Frappato di Vittoria DOC

---

## ZONA DI PRODUZIONE

Vittoria (Ragusa) - Contrada Boscopiano

---

## VIGNA

Il vigneto utilizzato per la produzione del Frappato è esclusivamente quello di Contrada Boscopiano del Comune di Vittoria

---

## CONDUZIONE VIGNETO

Tradizionale, biologico dal 2013, non irrigato

---

## ALTITUDINE

200 metri slm

---

## CLIMA

Temperato, mediterraneo

---

## ETÀ DELLE VIGNE

5-50 anni

---

## TERRENO

Calcareo-sabbioso

---

## VITIGNO

Frappato di Vittoria 100%, coltivato a spalliera

---

## DENSITÀ D'IMPIANTO

4.500 viti per ettaro

## **RESA DI UVA**

Non supera i 70 quintali per ettaro

---

## **VINIFICAZIONE**

Le uve Frappato sono raccolte a mano a metà settembre e comunque a maturazione completa, sono vinificate con una macerazione sulle bucce di circa 1 settimana

---

## **MATURAZIONE**

Dopo la malolattica il vino viene travasato in piccole botti da 500 e 225 litri, dove rimane per circa un anno

---

## **AFFINAMENTO**

In bottiglia per qualche mese. Viene messo in commercio dopo il 31 ottobre del primo anno successivo alla vendemmia

---

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: rosso rubino con sfumature granata

Odore: di frutta rossa, marasca con sentori di pesca e sottofondo fruttato floreale

Sapore: pieno, armonico, elegante

---

## **GRADAZIONE ALCOLICA**

12,5 %

---

## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

15-18 °C

---

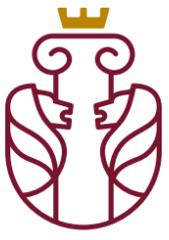
## **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Versatile sia con piatti di terra che di mare, formaggi fino a spingersi ad accostamenti piuttosto audaci

---

## **MODO DI CONSERVAZIONE**

Bottiglia coricata in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18 °C



**Catalano 1880**  
DALLA NATURA, IL VINO



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