

BOSCOPIANO

Frappato D.O.C.

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 D.O.C.

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 mt. slm.

CLIMA

Temperato, mediterraneo

ETÀ DELLE VIGNE

5 - 50 anni

TERRENO

Calcareo-sabbioso

VITIGNO

Frappato di Vittoria 100%, coltivato a spalliera

DENSITA' D'IMPIANTO

4.500 viti/ha

RESA DI UVA/Ha

Non supera i 70 q.li/ha

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

