



FRAPPATO

D.O.C. Vittoria

Riconoscimento	Denominazione d'Origine Controllata - Vittoria
Tipologia	Rosso
Zona di produzione	Contrada Serracarcara, Comiso (RG) Sicilia - (foglio 60 part. 383), 200 m slm
Vitigno	Frappato
Allevamento	Controspalliera con potatura Guyot. Densità 3.500 piante/Ha. Resa 60/80 q.li/Ha
Vendemmia	1 ottobre - 10 ottobre
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata di 26°-28° C per 10 giorni. Tre follature nelle 24 ore. Pressatura soffice e passaggio del mosto in acciaio. Prima decantazione a bassa temperatura (17° C circa) per 8 giorni
Affinamento	12 mesi in acciaio e successivo affinamento in bottiglia
Grado alcolico	12,5%-13,5%
Colore	Rosso rubino chiaro
Profumo	Fragrante, molto speziato, con sentori di frutti di bosco
Sapore	Delicato e armonico al palato
Temperatura di Servizio	14°-15° C
Abbinamenti	Selvaggina, formaggi freschi e stagionati, aperitivi e salumi. Consigliato anche con piatti di pesce (con temperatura di servizio 12°-13° C)