



Sentieri Siciliani

FRAPPATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Annata / 2015

Vitigni / Frappato 100%

Grado alcolico / 12,5% vol.

Vigneti / terreni a tessitura sabbiosa ubicati a circa 200 m s.l.m.

Vendemmia / raccolta manuale in cassette, nel mese di settembre.

Vinificazione / Macerazione / a freddo per 24 ore

Fermentazione / per circa 10-15 giorni a temperatura controllata (22-24° C).

Affinamento / in vasche d'acciaio inox e circa 2 mesi in bottiglia.

Note di degustazione

Colore / rosso rubino con vivaci riflessi violacei.

Profumo / molto vivace con fragranti note di frutta rossa fresca e frutti di bosco, dalle more ai mirtilli.

Gusto / fresco, fruttato e morbido.

Temperatura di servizio / 13-15° C

