



MONOVARIETALI BIO

FRAPPATO

Terre Siciliane IGT, Biologico

L'ALTERNATIVA IN ROSSO PER L'APERITIVO. SERVITO FRESCO,
PERFETTO CON IL PESCE.



UVAGGIO
100% Frappato biologico



TENUTA DI ORIGINE
Tenuta Baroni, Noto (SR)

TERROIR E ALTITUDINE
Il nostro Frappato cresce su suoli a medio impasto,
argillosi e calcarei ad un'altitudine di circa 50 m s.l.m.

VENDEMMIA
A partire dall'ultima settimana di settembre.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Dopo un'accurata selezione delle uve si procede con
la pressatura soffice, la fermentazione avviene in silos
di acciaio a temperature controllate. L'affinamento
avviene in silos di acciaio per 14 mesi e poi in bottiglia
per almeno 3 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE
Dal colore rosso rubino brillante, il nostro Frappato
presenta interessanti sentori di frutti rossi, fiori di
viola e salvia. Al palato è vivace e fresco, con una
chiusura asciutta gradevole e persistente.

ABBINAMENTI
È il vino ideale da accompagnare ad aperitivi a base
di salumi e formaggi stagionati e si sposa bene con
la pasta con le sarde.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
14-16°C

