

GURGO



FRAPPATO - SYRAH

Vitigno:

Frappato (60%), Syrah (40%)

Denominazione:

Sicilia DOC

Suolo:

Misto, prevalentemente calcareo

Vigneti

Allevati ad alberello

Vendemmia:

A mano, tra Agosto e Settembre

Vinificazione:

La pressatura delle uve è soffice e la fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce avviene a 27°C per circa 11 giorni. A fermentazione malolattica svolta, il vino matura per almeno 6 mesi in grandi botti di rovere a grana molto fine per poi passare in tini di cemento vetrificato. L'assemblaggio avviene dopo l'affinamento in botte. Affina 6 - 8 mesi in bottiglia per evolvere il bouquet.

Note organolettiche:

Colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei, dal profumo fragrante, intenso, speziato e complesso, ricco di sensazioni dal tocco fruttato e vanigliato ben fusi nell'insieme. Al palato si mostra ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, con tannino elegante e garbato.

Grado alcolico:

13,5 vol.

Abbinamenti:

Particolarmente indicato per accompagnare zuppe, primi saporiti, carni e verdure grigliate

Come servirlo:

Esprime il meglio di sé in ampi calici dalla larga imboccatura e dalla buona altezza e servito ad una temperatura di 18°C



Cantine Paolini