



## 1607

### FRAPPATO I.G.T. SICILIA

Inconfondibile rosso di Sicilia, dal colore rosso granato chiaro, profumi di ciliegia e melograno, in bocca si sposano con equilibrio i suoi tannini e la sua acidità, dando vita ad una freschezza da apprezzare giovane.

GRADAZIONE:	13,00%
UVE:	Frappato 100%
IMPIANTO:	Spalliera da 2,20x0,90mt
TERRENO:	Franco sabbioso, terra rossa
ZONA DI PRODUZIONE:	Bastonaca
ALTITUDINE:	220 mt.
RESA:	80 q.li/Ha
VINIFICAZIONE:	macerazione con vinacce e pressatura soffice a bassa temperatura
FERMENTAZIONE:	Termoregolata
BOTTIGLIA:	“Borgognotta” da 750 cc
CHIUSURA:	Tappo in sughero
PESO A VUOTO:	620 gr.
CAPSULA:	Termoretraibile
CONFEZIONE:	Cartoni da 6 bottiglie
CONSERVAZIONE:	In ambiente a temperatura controllata 15°
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16-18°C