

# PLANETA



## Frappato

Denominazione: Vittoria DOC

100% Frappato

Rara ed esclusiva varietà coltivata in poche decine di ettari, si esprime al meglio nelle sabbie rosse di Vittoria, non lontana dal mare. Un rosso aromatico e piacevole come pochi, perfetta sintesi tra tradizione e tendenza.

<b>PRIMA ANNATA</b> 2013	<b>COMUNE DEL VIGNETO</b> Acate (Ragusa)	<b>VIGNETO</b> Mogli	<b>CANTINA</b> Dorilli
-----------------------------	---	-------------------------	---------------------------



**VIGNETO:** Mogli.

**VARIETÀ:** Frappato.

**TIPO DI SUOLO:** la caratteristica principale dei terreni dell'area di Vittoria è la tessitura sabbiosa. Sono costituiti prevalentemente da sabbie rosse sciolte con scheletro assente e mediamente profondi. A circa 90 cm si trova uno strato tufaceo importante per l'equilibrio idrico della pianta.

**ALTIMETRIA:** 70 metri s.l.m.

**RESA PER ETTARO:** 60 q.li.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato.

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 4.500 piante per ettaro.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 20-22 settembre.

**VINIFICAZIONE:** diraspapigiatura seguita da 7 giorni di permanenza sulle bucce. Dopo pressatura particolarmente soffice con basket press (pressa verticale), fermentazione malolattica in vasche di acciaio dove viene affinato fino all'epoca dell'imbottigliamento.

**EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:** marzo.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% vol.

**ACIDITÀ TOTALE:** 6,40 g/l.

**PH:** 3,22

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** da bere subito o da conservare fino a 2-3 anni.

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 l.

**NOTE ORGANOLETTICHE:** Rosso rubino con riflessi viola. Tipiche le note di rosa e viola candita con un tono elegantemente affumicato. In bocca tanta frutta rossa con toni balsamici.

**ABBINAMENTO:** La straordinaria versatilità di questo Claret siciliano si libera su intramontabili del quotidiano, come rigatoni all'amatriciana, spaghetti alla bolognese e lasagne. La sua indole duttile sconfinata nel contemporaneo, ideale su cheeseburger. Ipnotico su formaggi freschi e morbidi, in abito da sera con una zuppa di funghi e cipolle.