

TERRITORIO

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-sud

VITIGNO

Frappato

TERRENO

Composizione mista calcareo-silicea

ALTIMETRIA

Superiore a 200 metri s.l.m.

VIGNETI

Vigneto allevato a contro-spalliera con densità media 4.500 ceppi per ettaro

CLIMA

Inverni miti con primavere fresche, estati calde e ventose



Frappato

DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosso con intensi riflessi violacei

PROFUMO

Un armonico equilibrio di note di rosa e viola

SAPORE

Vellutato con tannini gentili, di grande persistenza aromatica



FLORIO

DUCA DI SALAPARUTA

IRMÀNA

FRAPPATO



TIPO

Rosso

CLASSIFICAZIONE

Sicilia DOC

VENDEMMIA

Uva raccolta a mano nella seconda metà di Settembre

VINIFICAZIONE

Criomacerazione per favorire l'estrazione aromatica e cromatica, seguita da una fermentazione lunga a temperatura controllata

MATURAZIONE

In acciaio per più di due mesi

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, trascorre in cantina termocondizionata un mese in bottiglia per lo sviluppo del bouquet

GRADO ALCOLICO

12,5% - 13,0% in vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con piatti di pesce saporito, piatti di carni e con formaggi mediamente stagionati

MODO DI CONSERVAZIONE

In ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo dalla luce

DURATA

Sino a 2 anni se conservato in cantine idonee

FORMATI

Bottiglia da 75 cl

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2019



CORVO

DAL 1824