

## TERRITORIO

### TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia centro-occidentale e centro-sud

### VITIGNO

Frappato Biologico

### TERRENO

Composizione mista calcareo-silicea

### ALTIMETRIA

Superiore a 200 metri s.l.m.

### VIGNETI

Allevati a contropalliera, con densità media di 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 viola e di piccoli frutti rossi

### SAPORE

Vellutato con tannini gentili, persistenza aromatica e piacevole morbidezza

# IRMÀNA

## FRAPPATO BIO



### TIPO

Rosso

### CLASSIFICAZIONE

DOC Sicilia

### VENDEMMIA

Nella seconda metà di settembre

### VINIFICAZIONE

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

### MATURAZIONE

In acciaio per più di due mesi

### AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, trascorre in cantina 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

Ideale con primi piatti saporiti, carni e formaggi mediamente stagionati

### MODO DI CONSERVAZIONE

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

### DURATA

Sino a due anni se conservato in cantine idonee

### FORMATI

Bottiglia da 75 cl

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

Vendemmia 2022



# CORVO

DAL 1824