

Martinico & Figli

CASA FONDATA NEL 1962

Fra le Vigne

FRAPPATO

Terre Siciliane

Indicazione Geografica Tipica

VENDEMMIA 2023

ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia Occ., nella c.da Santa Maria a Racalmuto in provincia di Agrigento;

VIGNETO

da un unico appezzamento di 1700 piante, di proprietà di Franco e Luigi Burruano, anno di impianto 1994 esposto a sud-ovest, allevamento a pergola, potatura a gouyot e resa per ettaro intorno a 9000 kg;

TERRENI

altitudine dei vigneti 550 s.l.m.; suolo di medio impasto, calcareo con porzioni di argilla;

CLIMA

inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte;

VINIFICAZIONE

la fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni alla temperatura di 24-26°C.; a fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento per 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 5 mesi;

DATI ANALITICI

alcol: 13,54% vol - acidità totale: 5,40 g/l - pH: 3,59;

LE MIE NOTE DI DEGUSTAZIONE

alla vista si presenta rosso rubino intenso, al gusto si contraddistingue per le note varietali tipiche foreali di rosa e violetta e sentori di frutta rossa; al gusto piacevole fresco delicato e piacevolmente persistente;

LONGEVITÀ

da godere nell'arco di 3-4 anni;

ABBINAMENTI AL CIBO

ideale con e nell'abbinamento di primi tipicamente mediterranei, piatti leggeri, zuppe di verdure, formaggi freschi a pasta morbida.

Servire ad una temperatura di 16°.

Salvatore } Martinico
NASI ESPERTI

