



If Frappato is Vittoria's most typical grape variety, then our Cortese Nostru Frappato is the embodiment of its typicity!

Nostru

FRAPPATO TERRE SICILIANE

indicazione geografica protetta

UVE

100% Frappato di Vittoria - fenotipo selezionato all'interno dell'azienda.

VENDEMMIA

Le uve di Frappato vengono **raccolte a mano** in cassette da 15 Kg, solitamente verso la fine di Settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, dopo una notte in cella frigo, con il fine di portarle ad una temperatura tra i 6-8°C, vengono delicatamente diraspate e pigiate. La **fermentazione** avviene ad una temperatura controllata di 18-22°C per circa 10-12 giorni a cui fa seguito la fermentazione malolattica. **Affina in serbatoi di acciaio inox** per almeno 4-6 mesi sui lieviti di fermentazione, con frequenti movimentazioni delle fecce nobili.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di un colore rosso rubino brillante, presenta profumi di frutti a bacca rossa e l'inconfondibile **fragolina di bosco** con un sapore che bilancia perfettamente **freschezza e sapidità**. Al palato la rotondità del gusto si integra con la freschezza e i tannini dalla trama fine e netta, creando una **sorprendente persistenza**.

ABBINAMENTO

Grazie alle sue caratteristiche particolari di rosso "atipico" ed il suo essere straordinariamente **fruttato**, il Frappato è il vino che a Vittoria viene **tradizionalmente bevuto con il pesce**. Tra gli abbinamenti ideali ci sono piatti della tradizione di Ragusa, come tonno, pesce spada, pesce azzurro, salumi e formaggi.