

VINO BIOLOGICO



MELOVIVO

Frappato biologico



DESCRIZIONE:

Il sole mediterraneo e la terra calcarea della campagna del ragusano sono gli elementi ideali di questo antico vitigno rosso autoctono. Il cui nome - Frappato - sembra fare riferimento al termine fruttato: caratteristica saliente del suadente bouquet del vino.

Colore rosso ciliegia, asciutto, fresco, dai profumi vellutati e delicati profumi di frutta a bacca rossa che esaltano le caratteristiche sensoriali di questo vino dalle nobili origini. Si abbina, servito fresco alle zuppe di pesce, a temperatura ambiente con carni bianche e di vitello.



CLASSIFICAZIONE:

I.G.P. Terre Siciliane

ZONA DI PRODUZIONE:

Contrada Bonincontro, Vittoria

TERRENO E ALTIMETRIA:

Sabbie rosse, 170 m. slm

UVE IMPIEGATE:

100% Frappato biologico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

25 anni

RESA PER ETTARO:

70 Q.

VINIFICAZIONE:

macerazione per 7 gg. con le vinacce e fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO:

*1 mese in acciaio
e 3 mesi in bottiglia*

GRADAZIONE:

13% vol.

FORMATI:

bottiglia cl. 75

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14° - 16°