



Di SICILIA...SOLE e TERRA D.O.C. Vittoria

Vittoria Frappato, issu de raisins biologiques Frappato, la robe est rouge cerise vif et le nez s'ouvre sur les parfumes de petits fruits rouges et intenses notes épicées. En bouche, le vin est fruité et plaisamment tannique.

Combinaisons avec des aliments : se marie bien avec plats de poisson cru et gras, fromagers frais et salami.

Typologie : Vin rouge D.O.C. Vittoria

Cépage : 100% Frappato

Zone de production : C/da Porrazzino – Acate (RG)- Sicile orientale

Type de sol : Sablonneux avec présence de galets

Altitude 160 mètres au-dessus de niveau de la mer

Mode d'élevage : En espalier et guyot

Période de la récolte : Entre la deuxième décennie de septembre

Vinification : Macération sur les peaux pour 20 jours à température contrôlée de 18-22 °C

Vieillessement : Mis dans inox pendant 2-3 mois à température contrôlée de 15-18 °C et dans bouteille pendant 2 mois à température contrôlée de 18 °C

Couleur : Rouge cerise brillant

Nez : Petits fruits rouges, mûre sauvage, bleuets, fraises des bois et poivre noir

Bouche : Plaisamment tannique, épicé

Degré alcoolique : 13 %Vol.

Acidité totale : 6,50 g/l **Ph** 3,20

Sucre résiduel : 3,10 g/l



Potentiel de garde : 1 à 2 ans après la mise en bouteille

Température de service : 14° - 16°C