

Valle dell'Acate – Frappato



Zona e comune di produzione: C.da Bidini – Acate (Rg) Sicilia Orientale

Riconoscimento: Denominazione di Origine Controllata Vittoria Frappato

Uve: Frappato in purezza

Sistema d'allevamento: Controspalliera, cordone speronato, 5.000 piante/ha

Resa per ettaro: 7500 Kg

Invecchiamento e affinamento: 6 mesi acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia

Ten Alc.: 13%

Colore: Rosso rubino molto chiaro

Profumo: Fragrante, fresco e prorompente, sentori di frutti rossi, mirtilli, lamponi e more

Sapore: Molto vivace e fresco, sottile ma continuo anche in bocca, si ritrovano i piccoli frutti rossi e alcune spezie come la salvia

Abbinamenti: Aperitivi a base di formaggi freschi e stagionati, salumi, tonno rosso di Sicilia, sushi e sashimi.

Consigliato a una temperatura di 14-15 °C, leggermente più fresco dei rossi