

## 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*