

GURGO'



FRAPPATO - SYRAH

SICILIA DOC

VITIGNO: Frappato 60%, Syrah 40%.

TIPOLOGIA: Bacca rossa.

CLASSIFICAZIONE: Sicilia DOC.

TERRENO: Composizione mista, prevalentemente calcareo.

VIGNETI: Allevati ad alberello.

VENDEMMIA: Fra Agosto e Settembre.

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica con macerazione sulle bucce per circa 11 giorni a circa 27 °C. Svinatura, pressatura soffice e fermentazione malolattica.

MATURAZIONE: Almeno 6 mesi in grandi botti di rovere a grana molto fine, per poi passare in tini di cemento vetrificato. L'assemblaggio avviene dopo l'affinamento in botte.

AFFINAMENTO: Dopo l'imbottigliamento 6 - 8 mesi in cantina per evolvere il bouquet.

DEGUSTAZIONE

COLORE: Rosso rubino con leggeri riflessi violacei.

PROFUMO: Fragante, intenso, speziato e complesso, ricco di sensazioni con tocco fruttato e vanigliato ben fusi nell'insieme.

SAPORE: Ricco, ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, con tannino elegante e garbato.

GRADO ALCOLICO: 13.5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Particolarmente indicato per accompagnare zuppe, primi saporiti, carni e verdure grigliate.

