



# BELSITO

## FRAPPATO

### SICILIA

#### PROFILO TECNICO

APPELLAZIONE D'ORIGINE - Sicilia I.G.T.  
(Indicazione Geografica Tipica)  
TIPO DI VINO - Rosso  
COMUNE DI PRODUZIONE - Licodia Eubea (CT)  
VITIGNO - 100% Frappato  
ANNO D'IMPIANTO - 1995  
RESA PER ETTARO - 80 quintali  
SISTEMA D'ALLEVAMENTO - Spalliera  
DENSITA' DELL'IMPIANTO - 4000 /5000 ceppi per ettare  
EPOCA DI VENDEMMIA - II / III Decade di settembre  
VINIFICAZIONE - In rosso con macerazione delle bucce  
VASCHE DI FERMENTAZIONE - Acciaio inox 150 hl.  
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE - 25° / 30° C.  
PERIODO DI MATURAZIONE -  
Affinamento in acciaio inox  
EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO - Fine febbraio  
DURATA DELLA MACERAZIONE - 12 giorni sulle bucce  
GRADAZIONE ALCOLICA - 13,00% vol.  
CAPACITA' INVECCHIAMENTO - 1 anno

#### TERROIR

ALTIMETRIA - 550 metri sul livello del mare  
MICROCLIMA - Inverni piovosi  
con temperature moderate, con estate calde e secche  
TIPOLOGIA DEL TERRENO -  
Medio impasto, tendente al calcareo

#### PROFILO ORGANOLETTICO

COLORE - Rosso rubino chiaro  
PROFUMO - Intenso, persistente e speziato  
con accenti di frutti di bosco  
SAPORE - Pieno di corpo e tannico  
TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16 - 18°C.  
ABBINAMENTO GASTRONOMICO -  
Aperitivi a base di formaggi freschi e salumi  
Si abbina bene con piatti a base di pesce

#### TECHNICAL PROFILE

APPELLATION OF ORIGIN - Sicilia I.G.T.  
(Geographic Type Indication)  
TYPE OF WINE - Red  
GRAPE SOURCE - Licodia Eubea (CT)  
VARIETAL - 100% Frappato  
VINEYARD YEAR - 1995  
YIELD PER HECTARE - 80 quintals  
CULTIVATION SYSTEM - Espallier  
PLANTING DENSITY - 4000 /5000 plants per hectare  
HARVEST PERIOD - 2nd/3rd decade of September  
VINIFICATION - In red with skin maceration  
FERMENTATION TANKS - Stainless-steel, 150 hl.  
FERMENTATION TEMPERATURE - 25° / 30° C.  
AGEING - Refining in stainless-steel  
BOTTLING PERIOD - End of February  
MACERATION PERIOD - 12 days over skin  
ALCOHOL CONTENT - 13,00% vol.  
AGEING CAPACITY - 1 years

#### TERROIR

ALTITUDE - 550 meters above sea level  
MICROCLIMATE - Rainy winters moderate temperatures,  
and dry hot summers  
SOIL - Medium texture soil tending to calcareous.

#### ORGANOLECTIC PROFILE

COLOR - Deep ruby red  
BOUQUET - Intense, persistent,  
and spiced with accents of wild berries  
TASTE - Full bodied and tannic  
SERVING TEMPERATURE - 16 - 18°C.  
FOOD TO PAIR WITH - Fresh cheeses and cold  
cuts/salami appetizers. Matches well with fish dishes