

uniku

FRAPPATO DOLCE

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 - 40 quintali
SISTEMA D'ALLEVAMENTO - Controspalliera
DENSITA' DELL'IMPIANTO - 4000 /5000 ceppi per ettare
EPOCA DI VENDEMMIA - II / III Decade di settembre
con successiva maturazione al sole sui graticci
VINIFICAZIONE - In rosso con macerazione delle bucce
VASCHE DI FERMENTAZIONE - Acciaio inox 150 hl.
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE - 15° / 20° C.
PERIODO DI MATURAZIONE - Affinamento in acciaio inox
EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO - Fine febbraio
DURATA DELLA MACERAZIONE - 30 giorni sulle bucce
GRADAZIONE ALCOLICA - 12,00% vol.
CAPACITA' INVECCHIAMENTO -
lunga come tutti i vini dolci

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 intenso
PROFUMO - Delicato, persistente,
intenso con sentori di frutti di bosco appena raccolti
SAPORE - Dolce con equilibrio
fra la componente acida e alcolica
TEMPERATURA DI SERVIZIO - 12 - 15°C.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO -
Ananas, gelato di frutta, pasticceria secca

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 - 40 quintals
CULTIVATION SYSTEM - Espallier
PLANTING DENSITY - 4000 /5000 plants per hectare
HARVEST PERIOD - 2nd /3rd decade of September
followed by sun ripening over rush matting
VINIFICATION - In red with skin and grapes maceration
FERMENTATION TANKS - Stainless-steel,
150 hl. capacity
FERMENTATION TEMPERATURE - 15° / 20° C.
AGEING - End of February
BOTTLING PERIOD - 30 days over skin
MACERATION PERIOD - End of fermentation
ALCOHOL CONTENT - 12% vol.
TOTAL TART CONTENT - 9,5 g/l
AGEING CAPACITY - Extended - like all sweet wines

TERROIR

ALTITUDE - 550 meters above sea level
MICROCLIMATE - Rainy winters moderate
temperatures, and dry hot summers
SOIL - Medium texture soil tending to compact,
interspersed whit limy tufa

ORGANOLECTIC PROFILE

COLOR - Deep ruby red
BOUQUET - Typical of the vine with
a hint of red berry and seasoned fruit
TASTE - Full bodied, fairly tannic and harmonic
SERVING TEMPERATURE - 16 - 22°C.
FOOD TO PAIR WITH - Red meat, roasts,
braised meat, seasoned cheese