

BELSITO
VITTORIA
D.O.C.
FRAPPATO





PROFILO TECNICO

APPELLAZIONE D'ORIGINE - Vittoria D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata).

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 in Bio.

DENSITÀ DELL'IMPIANTO - 4000/5000 ceppi per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA - Seconda e Terza Decade di settembre.

VINIFICAZIONE - In rosso con macerazione delle bucce.

VASCHE DI FERMENTAZIONE - Acciaio inox 150 hl.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE 14°C.

PERIODO DI MATURAZIONE - Affinamento in acciaio inox.

EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO - Fine febbraio.

DURATA MACERAZIONE - 8/15 sulle bucce.

GRADAZIONE ALCOLICA - 13,00% vol.

CAPACITÀ INVECCHIAMENTO - 2/3 anni.

TERROIR

ALTIMETRIA - 500 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 - Vittoria D.O.C. (Denomination of Origin Controlled and Guaranteed).

TYPE OF WINE - Red.

GRAPE SOURCE - Licodia Eubea (CT).

VARIETAL - 100% Frappato.

VINEYARD YEAR - 1995.

YIELD PER HECTARE - 80 quintals.

CULTIVATION SYSTEM - Espallier in Organic.

PLANTING DENSITY - 4000/5000 plants per hectare.

HARVEST PERIOD - 2nd/3rd decade of September.

VINIFICATION - In red with skins maceration.

FERMENTATION TANKS - Stainless-steel, 150 hl. capacity.

FERMENTATION TEMPERATURE 14°C.

AGEING - Refining in stainless-steel.

BOTTLING PERIOD - End of February.

MACERATION PERIOD - 8/15 days over skyn.

ALCOHOL TENT - 13,00% vol.

AGEING CAPACITY - 2/3 years.

TERROIR

ALTITUDE - 500 meters above sea level.

MICROCLIMATE - Rainy winters moderate temperatures, and dry hot summers.

SOIL - Medium texture soil 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. Matches well with fish dishes.