

UNIKU
FRAPPATO
DOLCE

SICILIA





PROFILO TECNICO

APPELLAZIONE D'ORIGINE - I.G.T.

Terre Siciliane.

TIPO DI VINO - Rosso.

COMUNE DI PRODUZIONE - Licodia Eubea (CT).

VITIGNO - 100% Frappato.

ANNO D'IMPIANTO - 1995.

RESA PER ETTARO - 30 quintali.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO - Spalliera in Bio.

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

EPOCA DI VENDEMMIA - Seconda e Terza Decade di settembre con successiva maturazione al sole sui graticci.

VINIFICAZIONE - In rosso con macerazione delle bucce 25 giorni.

VASCHE DI FERMENTAZIONE - Acciaio inox 1000 litri.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE 15°/20°C.

PERIODO DI MATURAZIONE - Affinamento in 3 mesi temperatura 15°C.

EPOCA IMBOTTIGLIAMENTO - Fine febbraio.

DURATA DELLA MACERAZIONE - 25 giorni sulle bucce.

GRADAZIONE ALCOLICA - 12,00% vol.

CAPACITÀ INVECCHIAMENTO - Lunga come tutti i vini dolci.

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 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 - I.G.T. Terre Siciliane

TYPE OF WINE - Red.

GRAPE SOURCE - Licodia Eubea (CT).

VARIETAL - 100% Frappato.

VINEYARD YEAR - 1995.

YIELD PER HECTARE - 30 quintals.

CULTIVATION SYSTEM - Espallier in Organic.

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 25 days.

FERMENTATION TANKS - Stainless-steel 1.000 liters.

FERMENTATION TEMPERATURE 15°/20°C.

AGEING - 25 days over skin.

BOTTLING PERIOD - End of February.

MACERATION PERIOD - Refining for 3 mounts temperature 15°C.

ALCOHOL TENT - 12,00% vol.

AGEING CAPACITY - Extended - like all sweet wines.

TERROIR

ALTITUDE - 500 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 - Delicate, persistent intense with signs of wood fruit just pickedharmonic.

TASTE - Sweet with equilibrium among the sour and alcoholic component.

SERVING TEMPERATURE - 12/15°C.

FOOD TO PAIR WITH - Pineapple, ice-cream with fruit, dries biscuits.