

ZAPHER

Frappato Sicilia

Denominazione d'Origine Controllata

Vitigni	Frappato di Vittoria 100%
Ubicazione dei vini e della cantina	Agro di Vittoria (Ragusa) - Azienda Agricola FEBO in Contrada Dirillo Perciata
Altimetria dei vigneti	120 metri sul livello del mare
Composizione del terreno	Sabbie rosse sciolte.
Sistema d'allevamento	Spalliera a cordone speronato, con un'intensità di circa 5.000 piante per ettaro.
Resa per ettaro	73 quintali
Vendemmia	Raccolta manuale nella prima decade di Ottobre.
Vinificazione	Diraspapigiatura seguita da macerazione delle bucce a temperatura controllata per 8/10 giorni. Il vino affina in acciaio, per un breve periodo di circa 5 mesi, prima di essere imbottigliato.
Temperatura di fermentazione	30/35° C
Grado alcolico	12,5% vol
Note di degustazione	Colore rosa intenso, tendente un po' al rubino chiaro. Buona la consistenza. Delicato, con note armoniche di ciliegia e frutta fresca. Emerge subito la ciliegia polpante e suadente; buona la freschezza, giusto l'equilibrio, ottima la persistenza aromatica accompagnata dalla giusta morbidezza.
Bicchieri suggerito	Calice ampio e trasparente a stelo lungo di medio peso.
Temperatura di servizio	18/20° C
Abbinamenti	Primi piatti, paste e risotti con pesce o frutti di mare. Particolarmente indicato anche l'abbinamento ai formaggi semi stagionati e pesce alla griglia.