VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Frappato 24

Productor: COS

Terre Siciliane IGT

100% Frappato · Orgánico

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Sicilia, Italia

Classy o Funky: Funk Medio

Grado Alcohólico: 11.5 %

Edad de vides: 15 años

Producción anual: 0 (Botellas).

Suelo: Arenisca y caliza

Altitud: 201 m - 300 m

VITICULTURA:
A pesar de tener una latitud más al sur de la del África del Nord, la cosecha se produce tarde. Debido al suelo pobre en nutrientes, la madurez fenólica ocurre muy tarde en la temporada, a menudo no hasta mediados de octubre. Las uvas se cosechan a mano a medida que las parcelas maduran.

VINIFICACIÓN:
Todas las uvas son despalilladas excepto 1 tanque de Frappato dentro del cual se hace una especie de sándwich: una capa de uvas con tallos, una capa sin, otra capa con tallos, etc. hasta que el tanque esté lleno. Las uvas se prensan ligeramente y el mosto se macera durante unos 15 días. Luego se decanta en el tanque y se deja madarar sobre las lías durante aproximadamente 9 meses. Después de este punto, todos los tanques se combinan para crear un vino consistente.



NOTAS DE CATA:

Claro y preciso con notas marcadas de fresa silvestre y ligeras notas de especies. A quien goza de los crus de beaujolais seguramente le encantará este vino. Nos parece que se bebe mejor a temperatura fresca, así que recomendamos enfriarlo unos minutos antes de disfrutarlo.

MARIDAJE:

Pastas con verduras o hierbas, ensaladas con cuerpo, pescados firmes como pez espada, con ternera, o con una caponata siciliana.