VinoLauria

FRAPPATO

Sebbene di poco, potrebbe dirsi lo "straniero" tra i vini di Lauria: l'unico che non "cresce" intorno ad Alcamo, ma si nutre di terreni siciliani sabbiosi, non distanti dalle spiagge di Scoglitti, nel Ragusano.Ed è a queste terre "magre" che deve il suo colore gradevolmente debole e la sua leggerezza. Di uve "rare" che un tempo erano coltivate solo per la tavola, noto in passato come il vino dei nobili, "parla" di ciliegia, erbe aromatiche, pepe bianco. L'estate è la sua stagione.

VARIETÀ: *Frappato*

AREA DI PRODUZIONE: *Vittoria*

VIGNA: *FiàNobile*

RESA PER ETTARO: *70 Q.li*

SISTEMA ALLEVAMENTO: *controspalliera*

VENDEMMIA: *fine Settembre*

VINIFICAZIONE: *vinificazione a basse temperature e breve macerazione sulle bucce*

AFFINAMENTO: *8 mesi in vasche di acciaio*

ACIDITÀ TOTALE: *6,30 pH: 3.45*

VINO BIOLOGICO