

*Az. Agr. Mikaela Noto*

# *Mikale Frappato 2022*

*QUALIFICA: IGT Terre Siciliane*

*VITIGNO: Frappato*

*ZONA DI PRODUZIONE: c.da Bastonaca - Vittoria (RG)*

*ALTITUDINE: 210 mt. slm.*

*TERRENO: argilloso ricco in sostanza organica*

*ALLEVAMENTO: spalliera*

*DENSITÀ D'IMPIANTO: 4830 ceppi/ha*

*ANNO D'IMPIANTO DEL VIGNETO: 2019*

*CONDUZIONE: in conversione Biologico*

*VINIFICAZIONE: Le uve vendemmiate a fine Settembre, vengono vinificate in rosso con breve macerazione del mosto sulle bucce a temperatura controllata.*

*MATURAZIONE: in acciaio e tonneaux da 500 litri di rovere francese di secondo e terzo passaggio, per circa sei mesi. Dopo naturale fermentazione malolattica e senza alcuna stabilizzazione viene preparato all'imbottigliamento*

*AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: in locale condizionato*

*CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:*

- Colore: rosso rubino scarico brillante;*
- Odore: finemente fruttato con eleganti sentori di piccoli frutti rossi e delicate note speziate e floreali;*
- Sapore: piacevolmente fresco, di buona trama tannica;*

*MODO DI CONSERVAZIONE: Bottiglia coricata in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18 °C.*

*TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18 °C*