

Scheda tecnica – AZ. AGR. MICAELA NOTO – MIKALE VITTORIA FRAPPATO 2023

QUALIFICA: DOC Vittoria

VITIGNO: Frappato

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

ALTITUDINE: 210 mt. slm.

TERRENO: argilloso ricco in sostanza organica

ALLEVAMENTO: spalliera

DENSITA' D'IMPIANTO: 4830 ceppi/ha

ANNO D'IMPIANTO DEL VIGNETO: 2019

CONDUZIONE: in conversione Biologico

VINIFICAZIONE: Le uve vendemmiate nella prima settimana di Ottobre, vengono vinificate in rosso con breve macerazione del mosto sulle bucce a temperatura controllata.

MATURAZIONE: in acciaio per circa sette 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

