



FRAPPATO | I PUTTI DEL SERPOTTA

SICILIA DOC

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2023	Rosso di struttura e buona longevità	100% Frappato	Niscemi (CL)

Vitigno rosso del Sud Est della Sicilia, il Frappato coltivato a Feudi del Pisciotto rivela nel calice vivacità e intensità organolettica. La particolare selezione di uve destinata alla linea DOC Sicilia Superiore I Putti del Serpotta, dedicata al grande scultore siciliano vissuto tra il XVII e il XVIII secolo, consente di ottenere un vino di grande finezza.

Note degustative: colore rosso rubino, ha un bouquet fresco con note di frutti rossi maturi e sentori balsamici. Rotondo al palato, ha una vivace acidità e una grande persistenza ed eleganza.

Abbinamenti: si sposa bene con formaggi freschi e salumi. Ma anche con piatti a base di pesce particolarmente saporiti.

Comune di produzione: Niscemi (CL)

Tipo di terreno: medio impasto ricco di scheletro

Altimetria vigneti: 100 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 6.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 60 Ql

Epoca della vendemmia: prima settimana di ottobre

Vinificazione: in acciaio

Fermentazione malolattica: svolta

Affinamento: in barrique 8 mesi e 6 mesi in bottiglia

Formati disponibili: 0,75 l

