

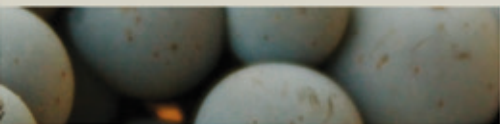


FRAPPATO

BIOLOGICO

TERRE SICILIANE - IGP





FRAPPATO

BIOLOGICO

TERRE SICILIANE
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Classificazione:	Indicazione geografica tipica
Tipo di vino:	Rosso
Prima annata di produzione:	2022
Comune di produzione:	Mazara (TP)
Uve:	100% Frappato
Anno d'impianto:	2005
Altimetria:	150 metri
Tipologia del terreno:	Mediamente argille miste gialle, grigio scuro, di tessitura fine e scheletro abbondante
Resa per ettaro:	100 q.li, 2,5 per pianta
Sistema di allevamento:	Controspalliera, Guyot
Densità d'impianto:	4.000 piante per ettaro
Epoca di vendemmia:	Terza decade di settembre
Vinificazione:	Pigiadiraspatura, macerazione per 12 giorni con bucce, dopo svinatura, affinamento per 6 mesi in vasche di acciaio inox
Fermentazione:	Vasche in acciaio inox da 300 hl
Temperatura di fermentazione:	26°
Epoca di imbottigliamento:	Fine aprile
Gradazione alcolica:	13,50
Acidità totale:	5,30
PH:	3,40
Zuccheri:	4,60 gr/lit
Capacità d'invecchiamento:	2-5 anni
Epoca massima di godimento:	2-4 anni

