

## RAPPATU

Frappato



### DESCRIZIONE:

Rappatu è la traduzione dialettale siciliana di Frappato, un antico vitigno autoctono, così chiamato per i suoi caratteristici profumi fruttati, coltivato fin dal XVII secolo in Sicilia nel comune di Vittoria. Colore rosso ciliegia, asciutto, fresco, dai vellutati e delicati profumi di frutta a bacca rossa che esaltano le caratteristiche sensoriali di questo vino dalle nobili origini. Si abbina, servito fresco alle zuppe di pesce, a temperatura ambiente con carni bianche e di vitello.



### CLASSIFICAZIONE:

I.G.P Terre Siciliane

### ZONA DI PRODUZIONE

Colline Iblee

### TERRENO E ALTIMETRIA

Sabbie rosse, 170 m. slm

### UVE IMPIEGATE

100% Frappato

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Controspalliera,  
cordone speronato

### ETÀ MEDIA DEL VIGNETO:

12 anni

### RESA PER ETTARO:

80 Q.

### VINIFICAZIONE:

Macerazione per 7 gg.  
con le vinacce e fermentazione  
a temperatura controllata

### AFFINAMENTO:

3 mesi in acciaio  
e 1 mese in bottiglia

### GRADAZIONE:

13% vol.

### FORMATI:

bottiglia cl. 75

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14° - 16°