

Frappato 2023

Vittoria DOC

100% Frappato

Rara ed esclusiva varietà coltivata, secondo i criteri della sostenibilità e del biologico, in poche decine di ettari nell'intera Sicilia, si esprime al meglio nelle sabbie rosse di Vittoria, non lontana dal mare. Un rosso aromatico e piacevole come pochi, perfetta sintesi tra tradizione e tendenza.



PRIMA ANNATA
2013

COMUNE DEL VIGNETO
Acate (RG)

VIGNETO
Mogli

CANTINA
Dorilli



CERTIFICAZIONI

Vino Biologico; SOStain®;
10.1 B



TIPO DI SUOLO: la caratteristica principale dei terreni dell'area di Vittoria è la tessitura sabbiosa; i suoli sono costituiti prevalentemente da sabbie rosse sciolte con scheletro presente di piccole dimensioni, mediamente profondi; a circa 90 cm si trova uno strato tufaceo, importantissimo per la capacità idrica del suolo quindi per l'equilibrio idrico della pianta.

ALTIMETRIA: 70 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 65 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura a cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.050 piante per ettaro

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOStain®; suoli inerbiti con favino, veccia e flora spontanea per aumentare la sostanza organica e il contenuto in azoto, favorendo la vitalità della microfauna del suolo; difesa fitosanitaria con zolfo e rame in quantitativi minimi; lotta ai fitofagi con insetti utili, confusione sessuale e applicazione di corroboranti naturali quali caolino ed estratti vegetali.

EPOCA DI VENDEMMIA: 10-20 settembre

VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte a mano e trasportate in cantina in carrelli di piccole dimensioni. Una volta in cantina, sono state pigiate e diraspate, quindi inviate in vasche in acciaio da 114 e 150 hl. Le uve sono state movimentate tre volte al giorno con rimontaggi molto brevi - tra i 10 e 20 minuti - a seconda della fase di fermentazione, in modo da rispettare il più possibile la buccia e il frutto. La fermentazione è durata 7/8 giorni, con la

temperatura che nelle prime fasi è stata mantenuta intorno ai 12/13 °C e poi, avviandosi alla sua conclusione, la refrigerazione è stata sospesa e gli ultimi gradi alcool si sono svolti con temperature tra i 24/25 °C. Finita la fermentazione, le bucce sono rimaste a contatto col vino per 10/13 giorni, per poi essere svinate. La fermentazione malolattica è avvenuta nelle stesse vasche; una volta conclusa, tra dicembre e gennaio, dopo il travaso successivo alla malolattica si è dato inizio all'affinamento, sempre in vasche in acciaio da 114 hl e 150 hl.

IMBOTTIGLIAMENTO: maggio 2024.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,65 g/l

PH: 3,48

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da conservare fino a 2-3 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 400 g

TAPPO: sughero monopezzo DIAM®.

NOTE ORGANOLETTICHE: rosso rubino con riflessi viola. Tipiche le note di rosa e viola candita con un tono elegantemente affumicato. In bocca tanta frutta rossa con toni balsamici.

ABBINAMENTO: La straordinaria versatilità di questo Claret siciliano si libera su intramontabili piatti del quotidiano, come rigatoni all'amatriciana, spaghetti alla bolognese e lasagne. La sua indole duttile sconfinata nel contemporaneo: ideale su cheeseburger. Ipnotico su formaggi freschi e morbidi, in abito da sera con una zuppa di funghi e cipolle.

NOTE DI VENDEMMIA - VITTORIA 2023

Vendemmia qualitativa nelle sabbie di Vittoria. Forse per la produzione in calo del 20%; o per una annata 'sudista' e cioè con vendemmia asciutta; ma qualità sopra la media. Con frappati suadenti e aromatici. Uve sanissime ma quantità giù del 25%.