



SETTE AJE
FRAPPATO



SCHEDA TECNICA

Certificazione di Qualità:	Terre Siciliane – Indicazione Geografica Protetta (IGP)
Area di Produzione:	Centro Sicilia (AG)
Tipo di Terreno:	Medio impasto. Ricco di elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, zinco)
Vitighi:	Frappato
Uvaggio:	Frappato 100 %
Forma di Allevamento:	Coltivazione a spalliera, con potatura a cordone speronato. Con pali in legno e fili in acciaio
Ceppi per Ettaro:	Circa 4000
Resa per Ettaro:	Circa 90 Quintali
Resa per Ceppo:	Circa 2,3 Kg
Vinificazione:	Diraspa pigiatura delle uve, fermentazione in tini a temperatura di 28-29 °C per 15 giorni, tre follature nelle 24 ore manualmente, pressatura soffice delle vinacce, fermentazione malolattica in acciaio
Affinamento:	Il vino affina circa 6 mesi in vasi vinari di acciaio. Segue l'affinamento in bottiglia per almeno altri 3 mesi.

DATI ANALITICI

Tenore Alcolico:	13,5%
Acidità Totale:	5,2
Zuccheri Residui:	<1 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore:	Rubino intenso con sfumature violacee
Bouquet:	Olfatto: note ben definite di frutta a bacca rossa con perfetta fusione di spezie, pepe nero, liquirizia e chiodi di garofano; Palato: Ampio, complesso, avvolgente con un'equilibrata acidità che sostiene un nitido frutto di cassis e di more, ingentilito da sentori di arancia rossa conferitigli dal Frappato
Temperatura di Servizio:	15-17° C
Bicchieri Consigliati:	Balloon
Abbinamenti Cibo-Vino:	Aperitivi a base di formaggi freschi e stagionati, salumi e paté di cacciagione; consigliato con piatti di pesce
Longevità:	4-5 anni