



# SORÌA FRAPPATO

L'ESPRESSIONE DEL FRAPPATO IN UN TERROIR STRAORDINARIO

  
**FIRRIATO**

## Linea TRENDY

**CLASSIFICAZIONE:** D.O.C. Sicilia

**VITIGNO:** Frappato

**ZONA DI PRODUZIONE:** Agro di Trapani - Tenuta di Baglio Sorìa

**TIPO DI TERRENO:** Argilloso su matrice carbonatica

**ESPOSIZIONE:** Sud 200 metri s.l.m

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Controspalliera con potatura mista

**PIANTE PER ETTARO:** 4.400

**RESA PER ETTARO:** 7.500 kg

**VENDEMMIA:** Manuale, 2<sup>a</sup> decade di Settembre

**TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:** 24°C

**VINIFICAZIONE:** Tradizionale con macerazione delle bucce, in serbatoi di acciaio inox

**AFFINAMENTO:** In acciaio inox

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** Circa tre mesi

**GRADO ALCOLICO:** 13.20 % vol. | **PH:** 3.57 (val.medio) | **ACIDITÀ TOTALE:** 6.04 g/lit (val.medio)

**PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA:** 2015

**PRODUZIONE ANNATA:** 13.500 bottiglie

**FORMATI:** Bottiglia da 75 cl

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14-16°C

**CALICE CONSIGLIATO:** Non molto ampio leggermente panciuto

**CARATTERISTICHE:** è un vino che invita al silenzio, all'evocazione di luoghi lontani e misteriosi, al lento calare della sera, esprimendo in uno stile moderno il Frappato, cioè la varietà che interpreta al meglio la solarità del territorio e la mitezza del suo clima. L'armonia dei sentori di frutti di bosco erompono freschi e decisi al naso e si manifestano con sensazioni morbide e avvolgenti al palato.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE



### COLORE

Rosso rubino brillante.



### OLFATTO

Si caratterizza per le note fresche e vinoso, spesso minerali, cui seguono sentori fruttati di marmosa ed amarena, su di un sottotono di mirtillo ed altri piccoli frutti rossi.



### PALATO

Dominano le sensazioni sapide e saline, il tannino morbido non molto marcato. Ottima persistenza con ricordi che si focalizzano nelle note di mirtillo e lamponi.