

Vitigni Frappato.

Grado Alcolico 12,5% vol.

Da uve Frappato selezionate con cura, un vino biologico espressione autentica di questa antica varietà tipica del Sud-est della Sicilia. Colore rosso rubino dai luminosi riflessi violacei, colpisce per l'intensità e la fragranza del suo aroma, con caratteristiche note di fragola, lampone e frutti di bosco, sentori floreali e richiami di erbe aromatiche. Intensamente fruttato anche al palato, dove mostra grande freschezza e morbidezza.

Colore

Rosso rubino con brillanti riflessi violacei.

Profumo

Intenso con tipiche note di fragola, lampone, more e mirtili, aromi floreali e sentori di macchia mediterranea.

Gusto

Fresco, fruttato, morbido, di grande bevibilità.

Abbinamenti

Ottimo con verdure in tempura, tabulè di cous cous, insalata caprese, pasta alla Norma e parmigiana di melanzane.

Temperatura di servizio

13-15°C

NOTE



SENZA SOLFITI AGGIUNTI



AGRICOLTURA ITALIA

