GERGENTI

IT EN

Gergenti

Frappato Terre Siciliane IGT

Bio



Vinificazione

Gergenti Frappato, ottenuto esclusivamente da agricoltura biologica, esprime il fascino ineguagliabile della Sicilia. Le uve Frappato vengono raccolte manualmente all'inizio di agosto. Dopo la vendemmia le uve vengono lasciate macerare con le bucce per 6 giorni. La fermentazione malolattica avviene a temperatura controllata in vasca di acciaio inossidabile. Successivamente il vino viene affinato in bottiglia per un altro mese.

Caratteristiche

Vino dal colore rosso intenso. L'aroma è fresco, fruttato con sentori di mirtilli e bacche rosse. In bocca questo vino è di medio corpo, armonico e morbido.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, piatti leggeri e con carni bianche. Ottimo con formaggi e antipasti leggeri.

Frappato	**Sicilia**	**18–20 °C**	**Alcol: 12.5%** **Zuccheri: 10 g/l**