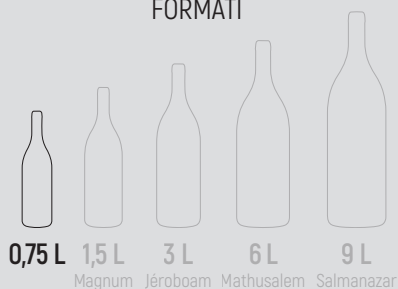




GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10-12° C.

FORMATI



KORE FRAPPATO

IGP Terre Siciliane
100% Frappato

Kore, nome che richiama la dea greca della fertilità, simboleggia l'abbondanza e la rinascita, qualità che si riflettono nei nostri vini, ricchi e pieni di vita. Questa linea di vini celebra l'antico patrimonio culturale greco e le sue profonde radici nell'agricoltura e nella viticoltura, incarnando la purezza e la generosità della terra da cui provengono.

DATI AGRONOMICI

PRODUZIONE ANNUA

30.000 bottiglie.

TIPO DI VITICOLTURA

Agricoltura biologica.

VITIGNO UTILIZZATO

100% Frappato.

ZONA UBICAZIONE VIGNETI

Vita e Salemi.

ALTITUDINE

450 m s.l.m.

TIPO DI SUOLO

Medio impasto.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CEPPI/HA

3.300.

RESA UVA Q.LI/HA

80.

VENDEMMIA

Raccolta manuale. Fine agosto - inizio settembre.

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano in cassette da 15 kg. La fermentazione avviene in acciaio con macerazione sulle bucce per 8-10 giorni alla temperatura di 22° C.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 mese.

LONGEVITÀ DEL VINO: 2-3 anni.



COLORE

Rosso rubino chiaro.



PROFUMO

Al naso offre un bouquet aromatico delicato e fresco. Le note predominanti sono quelle di frutti rossi come fragola e ciliegia, accompagnate da piacevoli note floreali di violetta e rosa.



GUSTO

In bocca, il vino è leggero e fresco, con una buona acidità e tannini morbidi. È equilibrato e facile da bere, con un finale pulito e fruttato.



ABBINAMENTI

Il Frappato è un vino versatile che si sposa bene con piatti leggeri e

freschi, ideale per accompagnare la cucina mediterranea e siciliana.