

FRAPPATO



wine-searcher.com™

Appellation :	IGT Sicile
Variétés :	Frappato di Vittoria
Altitude :	270 mètres
Sol :	Sableux, origine Sub-Apennin de nature calcaire
Travail de la vigne :	en culture biologique sans aucun ajout chimique
Taille :	Guyot et Gobelet
Age des vignes :	40 ans
Densité :	6000 pieds / hectares
Vendanges :	premiers 10 jours d'octobre
Fermentation :	spontanée et 30 jours de macération / fermentation
Elevage :	14 mois en foudre de chêne slovène de 25 hL et 1 mois en bouteille, pas de filtration