



## SCIULÈ

### Frappato Terre Siciliane IGT

Un vino vivace e ben bilanciato che sorprende per la sua versatilità e piacevolezza. Ideale per un aperitivo data la sua freschezza e il suo ammaliante bouquet.

**Classificazione:** Terre Siciliane I.G.T.

**Zona di Produzione:** C/da Musciuleo nel Comune di Marsala.  
Esposizione Est/Ovest

**Altitudine:** 100 m slm

**Clima:** Temperato, caldo Mediterraneo

**Terreno:** Limoso-argilloso

**Resa di uva/ha:** 60-80 q.li

**Sistema d'impianto:** Controspalliera, con potatura a guyot

**Età dei vigneti:** 20 anni

**Densità d'impianto:** 4400 piante/ha

**Vendemmia:** Prima decade di Settembre (2 raccolte)

**Vitigno:** 100% Frappato

**Vinificazione:** La raccolta avviene manualmente nelle ore più fresche della giornata. Dopo la diraspatura, le uve sono lasciate macerare a temperatura controllata. Inizia poi la fermentazione alcolica (18/25 giorni), alla quale segue la svinatura

**Affinamento:** Il vino affina inizialmente in acciaio, segue un passaggio in legno di rovere e ciliegio di c.a. 6 mesi, per poi completarsi in bottiglia

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Rosso rubino, con riflessi violacei accesi

**Odore:** Spiccate note floreali e fruttate che ricordano la violetta e amarene

**Sapore:** Fresco, Fine, ed equilibrato

**Gradazione Alcolica:** 13,5% vol

**Acidità totale:** 5.4 g/l

**Temperatura di Servizio:** 16-18° C

**Abbinamenti Gastronomici:** Ideale con taglieri di salumi e formaggi, ma anche con secondi a base di carni bianche