

Per Mari Frappato Rosato presenta un delicato colore rosa tenue. Al naso emergono note floreali di rosa che si intrecciano con sentori di frutta rossa, in particolare lampone. Al palato si distingue per la sua freschezza vivace, merito di una piacevole acidità che bilancia perfettamente la morbidezza, chiusura sapida e persistente.



CERTIFICAZIONE
IN BIOLOGICO
ORGANIC
CERTIFICATION

Nome del vino:

Per Mari Frappato Rosato

Classificazione:

Sicilia DOC

Varietà:

Frappato 100%

Zona di produzione:Riserva Naturale del
Lago Biviere**Tipologia di terreno:**

Terreno sciolto tendente al sabbioso

Sistema di allevamento:

Controspalliera con potatura a Guyot

Densità di impianto:

4000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

90 quintali

Epoca di vendemmia:

Seconda decade di Agosto

Raccolta:

Manuale

Vinificazione:Diraspapigiatura, pressatura soffice,
decantazione statica del mosto,
fermentazione a temperatura controllata**Contenitori fermentazione:**

Acciaio

Temp. fermentazione:

15°C

Durata fermentazione:

15 Giorni

Contenitori affinamento:

Acciaio

Durata affinamento:

4 mesi sui lieviti

Affinamento in bottiglia:

2 Mesi

Gradazione alcolica:

12-13% Vol.

Name of wine:

Per Mari Frappato Rosato

Classification:

Sicilia DOC

Variety:

Frappato 100%

Production area:

Natural Reserve of Lake Biviere

Type of soil:

Loose soil tending to sandy

Training system:Espalier with a double Guyot pruning
system**Planting density:**

4000 plants per hectare

Yields per hectare:

90 quintals

Harvest period:

Second ten days of August

Harvest method:

Manual

Vinification:Manual selection of bunches,
destemming and crushing, soft pressing,
settling of the must, fermentation at
controlled temperature**Fermentation containers:**

Steel

Fermentation temp.:

15°C

Fermentation duration:

15 days

Aging containers:

Steel vats

Aging duration:

4 months on lees

Aging in bottle:

2 months

Alcoholic content:

12-13% Vol.

CASA GRAZIA

Strada vicinale Spina Santa
C.da Passo di Piazza
93012 Gela - Sicilia - Italia

CASAGRAZIA.COM

VINI IN VIGNA