

ITALIA - SICILIA

# A.A. ARIANNA OCCHIPINTI

ARIANNA OCCHIPINTI

VITTORIA

## ● SICILIA IL FRAPPATO

Medium

### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** Media consistenza. Proviene da sabbie rosse subappenniniche e di natura calcarea, con strati di argilla fresca.

**Vitigno:** Frappato di Vittoria

**Estensione del vigneto:** 4.0 ha. Lavorato in biologico.

**Tipo d'impianto:** Alberello e Guyot

**Densità media ceppi per ha:** 5997

**Età media del vigneto:** 50 anni

**Produzione media per ettaro:** 40.0 hl

**Vendemmia:** Manuale

### IN CANTINA

**Vinificazione:** pigiatura meccanica con pigia-diraspatrice, macerazione e fermentazione spontanea in vasche di cemento da 85 hl per 40 giorni con rimontaggi e follature giornalieri, svinatura e leggera pressatura delle vinacce e affinamento sulle fecce fini in botti da 25 hl di rovere francese per 12 mesi e 6 in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 40.0 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 11994

### CARATTERISTICHE

Vino rosso fresco, delicato, fruttato dal sapore vivace, continuo, con una buona acidità e un ritorno fruttato.

### ABBINAMENTI

Formaggi molto stagionati e piccanti (caciocavallo ragusano fresco, pecorino primosale con pepe nero), carni al forno (capretto, agnello), coniglio in agrodolce.