Il Frappato PT - contrada Pettineo

ROSSO

INFO

Annata: 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Sicilia
Vitigno: Frappato di Vittoria
Suolo: Strato di sabbia di origine marina sciolta e profonda (60 cm) con poca presenza di ciottoli calcarei in superfice.
Estensione del vigneto: 2 ha ca – C/da Pettineo
Tipo d'impianto: Guyot e Alberello
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 60 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiodiraspatura, macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea in tini di cemento da 85 hl per 25 giorni con rimontaggi e follature giornaliere. Svinatura e affinamento negli stessi contenitori per 18 mesi.
Solforosa totale: 35 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.700

PRODUTTORE

ARIANNA OCCHIPINTI
Arianna Occhipinti

PERCHÉ

Il Frappato PT di Arianna Occhipinti è un vino rosso di grande stoffa: un vino rosso di grande stoffa: succoso, aspro e sanguigno, una beva di straordinaria vivacità. Espressione del frappato nella contrada Pettineo, la più fine, tra frutto esaltante e grande eleganza.

QUANDO

Il Frappato è il vino per eccellenza di Arianna, un vino che rispecchia il suo carattere e che racconta per filo e per segno il territorio di Vittoria. Un vino protagonista, da bere seduti in tavola mangiando un coniglio in agrodolce fatto apposta per l'occasione.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it