

Frappato

Terre Siciliane - Indicazione Geografica Tipica

VINO VEGANO - VEGAN WINE



E' uno dei vitigni più antichi che si trova in Sicilia. Coltivato nella zona collinare agrigentina, esprime grande piacevolezza ed armonia gusto-olfattiva. Le uve sono raccolte manualmente in piccole cassette, successivamente diraspate e macerate ad una temperatura controllata tra 24 e 27°C. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per un periodo di circa 6 mesi. Riposa un ulteriore mese in bottiglia prima della commercializzazione.

It is one of the oldest grape varieties found in Sicily. Grown in the hilly area around Agrigento, it has a very pleasant and harmonious taste and aroma. The grapes are harvested by hand in small crates, then destemmed and macerated at a controlled temperature of 24-27°C. Refinement takes place in stainless steel tanks for a period of about 6 months. Before being sold on the market, the wine is left to rest in the bottle for another month.



ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

In vigna / *in the vineyard*

resa per ha / *yield per hectares*

70 q.li

sistema di allevamento / *training system*
spalliera

sistema di potatura / *type of pruning*
guyot

anno di impianto / *first planted in*
2004

Le uve sono raccolte tra il 10 e il 20 Settembre

The grapes are harvested between 10 and 20 September

Vino dal colore rosso brillante, riconoscibile per le note fresche e fruttate di amarene, mirtilli e lamponi. Morbido ed equilibrato, molto versatile ed apprezzabile anche per abbinamenti audaci a base di pizza, oltre ad essere un ottimo vino per aperitivi, antipasti e primi piatti. Temperatura di servizio consigliata tra 14-16°C.

A bright red wine, recognizable for fresh and fruity notes of black cherries, blueberries and raspberries. Soft and balanced, this wine is versatile and remarkable also in bold pairings with pizza, also excellent with appetizers and main courses. Recommended serving temperature between 14-16°C.