

Frappato 2020

Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG

100% Frappato

Rara ed esclusiva varietà coltivata in poche decine di ettari nell'intera Sicilia, si esprime al meglio nelle sabbie rosse di Vittoria, non lontana dal mare.

Un rosso aromatico e piacevole come pochi, perfetta sintesi tra tradizione e tendenza.



PRIMA ANNATA
2013

COMUNE DEL VIGNETO
Acate (RG)

VIGNETO
Mogli

CANTINA
Dorilli



CERTIFICAZIONI
SOSStain®; 10.1 B



TIPO DI SUOLO: la caratteristica principale dei terreni dell'area di Vittoria è la tessitura sabbiosa; i suoli sono costituiti prevalentemente da sabbie rosse sciolte con scheletro presente di piccole dimensioni, mediamente profondi; a circa 90 cm si trova uno strato tufaceo, importantissimo per la capacità idrica del suolo quindi per l'equilibrio idrico della pianta.

ALTIMETRIA: 70 metri s.l.m.

RESA PER ETTARO: 65 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con sistema di potatura a cordone speronato.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 5.050 piante per ettaro

METODO DI COLTIVAZIONE: secondo i criteri dell'agricoltura biologica e il protocollo SOSStain®; suoli inerbiti con favino, veccia e flora spontanea per aumentare la sostanza organica e il contenuto in azoto, favorendo la vitalità della microfauna del suolo; difesa fitosanitaria con zolfo e rame in quantitativi minimi; lotta ai fitofagi con insetti utili, confusione sessuale e applicazione di corroboranti naturali quali zeolite, caolino ed estratti vegetali.

EPOCA DI VENDEMMIA: 20-22 settembre
VINIFICAZIONE: le uve sono state raccolte a mano e trasportate in cantina in carrelli di piccole dimensioni. Una volta in cantina, sono state pigiate e diraspate, quindi inviate in vasche in acciaio da 114 e 150 hl. Le uve sono state movimentate tre volte al giorno con rimontaggi molto brevi - tra i 10 e 20 minuti - a seconda della fase di fermentazione, in modo da rispettare il più possibile la buccia e il frutto. La fermentazione è durata 7/8 giorni, con la

temperatura che nelle prime fasi è stata mantenuta intorno ai 12/13 °C e poi, avviandosi alla sua conclusione, la refrigerazione è stata sospesa e gli ultimi gradi alcool si sono svolti con temperature tra i 24/25 °C. Finita la fermentazione, le bucce sono rimaste a contatto col vino per 10/13 giorni, per poi essere svinate. La fermentazione malolattica è avvenuta nelle stesse vasche; una volta conclusa, tra dicembre e gennaio, dopo il travaso successivo alla malolattica si è dato inizio all'affinamento, sempre in vasche in acciaio da 114 hl e 150 hl.

IMBOTTIGLIAMENTO: agosto 2021.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,4% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,15 g/l

PH: 3,41

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: da bere subito o da conservare fino a 2-3 anni.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 l

PESO DELLA BOTTIGLIA: 400 g

TAPPO: DIAM®; NOMACORC®.

NOTE ORGANOLETTICHE: rosso rubino con riflessi viola. Tipiche le note di rosa e viola candita con un tono elegantemente affumicato. In bocca tanta frutta rossa con toni balsamici.

ABBINAMENTO: La straordinaria versatilità di questo Claret siciliano si libera su intramontabili piatti del quotidiano, come rigatoni all'amatriciana, spaghetti alla bolognese e lasagne. La sua indole duttile sconfinata nel contemporaneo: ideale su formaggi freschi e morbidi, in abito da sera con una zuppa di funghi e cipolle.

NOTE DI VENDEMMIA - VITTORIA 2020

Mai come in questo 2020 la nostra squadra ha vissuto la vendemmia più da vicino e con maggiore concentrazione. È il caso di dire "di necessità, virtù": il vigneto è stato al centro della nostra vita, delle nostre attenzioni. La natura, a differenza dell'umanità, non si è mai fermata, e noi dietro di lei. Quasi a volersi far perdonare, ci ha sostenuto con piogge ben cadenzate e un'estate particolarmente mite in tutta la Sicilia. Questo ha dato vita ad una vendemmia memorabile, talvolta avara nella quantità ma sempre perfetta sul piano della qualità.

In particolare, a Vittoria come nel resto del sud-est una stagione estiva con temperature senza eccessi, uve perfettamente sane che, utilizzando le abbondanti riserve d'acqua delle piogge invernali, sono diventate via via più concentrate sia nel frutto che nella struttura: di sicuro il 2020 è un Frappato in stato di grazia.