

MIKALE

AZ. Agr. Mikaela Noto - MIKALE

MIKALE FRAPPATO 2022

QUALIFICA: IGT Terre Siciliane

VITIGNO: Frappato

ZONA DI PRODUZIONE: C.da Bastonaca - Vittoria (RG)

ALTITUDINE: 210 mt. slm

TERRENO: Argilloso ricco in sostanza organica

ALLEVAMENTO: Spalliera

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4830 ceppi/ha

ANNO D'IMPIANTO DEL VIGNETO: 2019

CONDUZIONE: In conversione Biologico

VINIFICAZIONE: Le uve vendemmiate a fine Settembre, vengono vinificate in rosso con breve macerazione del mosto sulle bucce a temperatura controllata.

MATURAZIONE: In acciaio e tonneau da 500 litri di rovere francese di secondo e terzo passaggio, per circa sei mesi. Dopo naturale fermentazione malolattica e senza alcuna stabilizzazione viene preparato all'imbottigliamento

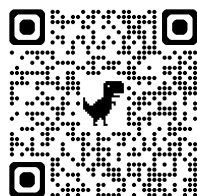
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: In locale condizionato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- **Colore:** Rosso rubino scarico brillante.
- **Odore:** Finemente fruttato con eleganti sentori di piccoli frutti rossi e delicate note speziate e floreali;
- **Sapore:** piacevolmente fresco, di buona trama tannica;

MODO DI CONSERVAZIONE: Bottiglia coricata in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18 °C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18 °C



@MIKALEVINI