

MIKALE

AZ. AGR. MICAELA NOTO – MIKALE

VIORA Frappato Rosato



DENOMINAZIONE: I.G.T. Terre Siciliane Frappato Rosato

VITIGNO: Frappato

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

ALTITUDINE: 210 m s.l.m.

SUOLO: Argilloso, ricco di sostanza organica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4.830 ceppi/ha

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2021

GESTIONE: Biologica

VINIFICAZIONE: Le uve, raccolte tra la seconda e la terza settimana di settembre, vengono vinificate in rosato a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: In acciaio per circa sei mesi, dove il vino viene preparato senza stabilizzazioni prima dell'imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: In ambiente condizionato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Rosa tenue brillante
- Profumo: Finemente fruttato, con delicate e varie note floreali
- Gusto: Piacevolmente fresco, sapido

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C



@MIKALEVINI