



# GURRIERI

*Passione ed emozioni, impegno, cura, qualità:  
tutto questo nelle nostre uve e nei nostri vini.*

## I.G.T. Sicilia Rosso Frappato

### DESCRIZIONE

vino rosso fruttato estivo adatto ai piatti di pesce e al Sushi.

### ZONA DI PRODUZIONE

C.da Fegotto di sotto, Chiaramonte Gulfi (Rg), Sicilia Orientale, Italia.

### ALTIMETRIA

280 metri s.l.m.

### CLIMA

temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

media consistenza, proviene da sabbie sub appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea e silicea inframmezzato da strati di argilla fresca e compatta, e da tufi calcarei.

### RICONOSCIMENTO

DOC Vittoria Frappato ed IGT Sicilia.

### UVE

frappato in purezza.

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

controspalliera, cordone speronato, 4.000 piante/ha, uva a 60 cm.

### RESA PER ETTARO

6000 Kg.

### EPOCA DI VENDEMMIA

fine settembre, primi di ottobre.

### MATURAZIONE

6 mesi acciaio.

### AFFINAMENTO

almeno 3 mesi in bottiglia.

### TENORE ALCOLICO

12,5%.

### ESAME VISIVO

limpido, rosso rubino chiaro, abbastanza consistente.

### ESAME OLFATTIVO

intenso, abbastanza complesso, fine, floreale, fruttato, fragrante (fresco e vivace).

### ESAME GUSTO-OLFATTIVO

secco, abbastanza caldo e morbido, fresco, poco tannico, abbastanza sapido, equilibrato, intenso, persistente, fine, di corpo, pronto, armonico.

### OSSERVAZIONI

vino molto vivace e fresco, sottile ma continuo, anche in bocca si ritrovano i piccoli frutti rossi.

### ABBINAMENTI

Aperitivi, formaggi freschi, salumi, primi semplici e gustosi, pizza, tonno rosso, pesce azzurro, sushi e sashimi.

Servire a 14-15 °C



[www.gurrieri.net](http://www.gurrieri.net)

Azienda Agricola Battaglia Graziella

Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA

[info@gurrieri.net](mailto:info@gurrieri.net)