



GURRIERI

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

Frappato

ZONA DI PRODUZIONE

C.da Fegotto, Chiaramonte Gulfi (Rg) e c.da Cicogne, Comiso (Rg), Sicilia.

ALTIMETRIA

Tra 240 e 320 metri s.l.m.

CLIMA

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno di medio impasto, media consistenza, in parte di natura sabbiosa (c.da Fegotto) ed in parte calcarea e argillosa (c.da Cicogne).

UVE

100% Frappato.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Controspalliera a guyot, 4.500 piante/ha.

RESA PER ETTARO

8000 Kg

EPOCA DI VENDEMMIA

Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette verso metà settembre a perfetta maturazione tecnologica e polifenolica.

MATURAZIONE

Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata 20/22 gradi, con 20 giorni di macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO

In acciaio di 6 mesi, in bottiglia di almeno 3 mesi.

TENORE ALCOLICO

13%

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

10000 bottiglie.

ESAME VISIVO

Colore rosso rubino brillante.

ESAME OLFATTIVO

Profumo intenso con note fruttate, ciliegia, melograno, lampone, rosa, pepe bianco.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Al palato fragrante, fresco con lieve sapidità. Perfetta armonia tra tannino e acidità.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si accompagna a formaggi freschi, salumi, primi semplici e gustosi, pesce azzurro, carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14-16°C



www.gurrieri.net

Azienda Agricola Battaglia Graziella
Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA
info@gurrieri.net



RACCOLTA DIFFERENZIATA: VERIFICARE LE
DISPOSIZIONI DEL COMUNE DI APPARTENENZA
CAPSULA C/ALU 90 TAPPO PP5+7 BOTTIGLIA GL 71
ALLUMINIO PLASTICA VETRO



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA

