

TENUTA VALLE DELLE FERLE

Vignaioli a Caltagirone

Frappato DOC Vittoria 2018

DENOMINAZIONE D'ORIGINE:: DOC Vittoria

UVE: Frappato 100%

CEPPI PER ETTARO: 4000 allevati a cordone speronato a conduzione biologica

RESA: 20 q/ha

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3186

TIPO DI TERRENO: di origine alluvionale, prevalentemente sabbioso argilloso di medio impasto, ricco di scheletro

RACCOLTA: manuale con attenta selezione delle uve sia dal punto di vista sanitario che della maturazione

VINIFICAZIONE: vinificato in serbatoi d'acciaio con il controllo della temperatura e con una macerazione di 8-10 giorni

AFFINAMENTO: in acciaio per 18 mesi e in bottiglia per altri 6 mesi

ABBINAMENTI: piatti a base di verdure, formaggi freschi e di media stagionatura e pesce azzurro

DATI ANALITICI DEL VINO: ALCOL 13,0 ACIDITÀ TOTALE 6,2; ph 3,35; SO₃ 60 mg/l

NOTE SULL'ANNATA: annata di discreta produzione, con uve sane e maturazione media. Andamento climatico con temperature al di sotto della media e alta piovosità nel periodo di fine agosto-settembre. I vini si presentano con buona freschezza, particolarmente fruttato fresco e buon equilibrio e persistenza.

DENOMINATION OF ORIGIN:: DOC Vittoria

GRAPES: Frappato 100%

VINES PER HECTARES: 4000 spurred cordon brad in organic conduction

AVERAGE ANNUAL YIELD: 20 q/ha

BOTTLES PRODUCED: 3186

TIPY OF SOIL: floodplain origin, mostly sandy clay soil of medium texture, stony rich

HARVESTING: by hand

WINE MAKING: vinified in steel vats with temperature control and with a maceration of approximately 8-10 days

AGING: iin steel for 18 months and in bottle for 6 months

PAIRING: vegetable dishes, fresh and medium mature cheese and sea food

ANALYTICAL DATA OF THE WINE: ALCOL 13,0; ACIDITÀ TOTALE 6,2; ph 3,35;SO₃ 60 mg/l

VINTAGE NOTES: discreet production year, with healthy grapes and medium ripeness. Climate trend with temperatures below the average and high rainfall in the period of late August-September. The wines are presented with good freshness, particularly fresh fruity and good balance and persistence.

M. TERENTII VARRONIS

de re rustica, Libro I Cap. XXV – Vinea quo agro serunda sit.

Qui locus optimus vino sit, et ostentus soli, Aminaeum minuclulum, et geminum euge-neum, helveolum minesculum seri oportere; qui locus cressitor sit, out nebulosus, ibi Aminaeum majus, aut Murgentinum, Apicium, Lucanum seri; caeteras vites, et de his miscellas maxime, in omne genus agri convenire.

