

# ALBARIA

## FRAPPATO

### ROSATO TERRE SICILIANE IGT

*La luce di un cielo terso che si specchia sul mare, questa è l'Albaria, scenario tipico delle Saline lungo la costa siciliana. Qui nasce un fresco vino rosato da uva frappato, dai profumi tipicamente mediterranei.*



#### UVE

Frappato in purezza

#### TERRITORIO DI ORIGINE

Provincia di Trapani

#### TERROIR

**Terreno:** caratterizzato da una matrice argillosa ricca di minerali.

**Altimetria:** 20m sul livello del mare.

**Clima:** area sottoposta a stress idrico, rischia anche di subire elevate massime termiche a causa della distanza dal mare.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta a mano nella terza decade di settembre.

Vinificazione in riduzione con pressatura soffice e successiva lunga fermentazione a bassa temperatura. Affinamento di 4 mesi in acciaio.

#### DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosa cipria tenue.

**Profumo:** piacevoli note di fragoline di bosco si uniscono ad un intenso profumo di mandorla fresca e fiori bianchi.

**Gusto:** morbido, fresco ed equilibrato, con un piacevole finale sapido.

#### ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento alle frittate di verdure e ai crudi di pesce. Perfetto anche con le pizze delicatamente farcite. Servire a 10°-12°C.

#### GRADO ALCOLICO

12% vol

#### FORMATO

75 cl