

TERRE DI VIGNETI

CARDILLA

CANTINE
PELEGRINO
1880



FRAPPATO

ROSSO TERRE SICILIANE IGT

Da uno dei vitigni più versatili del territorio siciliano nasce un rosso elegante e fruttato che sprigiona lievi sentori speziati.

UVE

Frappato in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Agro trapanese

TERROIR

Terreno: medio impasto.

Altimetria: pochi metri sul livello del mare.

Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a partire dalla seconda decade di settembre. Parziale macerazione a bassa temperatura con successiva fermentazione termoregolata. Affinamento di 4 mesi in acciaio.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso vivace.

Profumo: moderatamente intenso, con piacevoli note di tabacco, ciliegia e fragole e lievi accenni speziati.

Gusto: moderatamente fresco e persistente, con un tannino ben assorbito.

ABBINAMENTI

Vino da gustare fresco, ad una temperatura di 12°-16°C, in accompagnamento alle carni bianche, come il pollo ai ferri o il coniglio alla cacciatora. Stupisce anche con i sughi di pesce e con la tagliata di tonno.

GRADO ALCOLICO

13% vol

FORMATO

75 cl