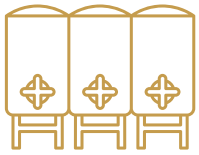
PWS
Premium Wine Selection

Nostru
Frappato

-Azienda Agricola Cortese-



Italia
Sicilia
Vittoria



VINIFICAZIONE

Le uve, dopo una notte in cella frigo, con il fine di portarle ad una temperatura tra i 6-8°C, vengono delicatamente diraspate e pigiate. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 18-22°C per circa 10-12 giorni a cui fa seguito la fermentazione malolattica.





CLASSIFICAZIONE

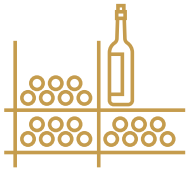
I.G.P.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13%



AFFINAMENTO

Affinamento in acciaio per almeno 4-6 mesi sulle fecce fini con frequenti bâtonnage.



VITIGNO

Frappato di Vittoria

TIPOLOGIA AGRICOLA

Biologica

VENDEMMIA

Manuale



Rosso rubino brillante.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumi di frutti a bacca rossa e fragolina di bosco.



La rotondità del sorso si integra perfettamente con freschezza, sapidità e tannini dalla trama fine e netta, regalando una sorprendente persistenza.