CARUSO & MININI

FRAPPO

FRAPPATO ROSE'

INDICAZIONE DI QUALITA'

Terre Siciliane Indicazione Geografica Protetta

VINIFICAZIONE

8 ore di macerazione a 10°C, pressatura soffice e fermentazione del mosto a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

4 mesi in vasche d'acciaio, affinamento in bottiglia.

IL PARERE DELL'ENOLOGO

Dalla nostra migliore selezione in collina delle uve Frappato, nasce Frappo, dal rosa tenue, fresco e fruttato. Vivace, armonico e con una piacevole acidità, in bocca risalta una nota vibrante di fragola e ciliegia.

ABBINAMENTI

Servito fresco è il perfetto compagno dei pranzi leggeri a base di ricche insalate, sia delle più impegnative grigliate: dagli ortaggi alla carne. Carni bianche ai ferri e verdure. Antipasto di pesce, risotto ai frutti di mare, frittura di pesce.

DATI TECNICI

Alcol 12,5% vol.