



## Gaia | Frappato

I.G.P. - Terre Siciliane

**TIPOLOGIA:** Vino Rosso fermo I.G.P.

**UVAGGIO:** 100% FRAPPATO I.G.P. è un vitigno a bacca nera autoctono della Sicilia. Di antiche origini, il nome Frappato deriva da "Fruttato" grazie ai suoi particolari sentori ed è caratterizzato da profumi freschi e leggeri che lo rendono un vino dall'ottima bevibilità.

**COLORE:** Rosso rubino limpido con riflessi violacei.

**PROFUMO:** Note fresche e minerali di ciliagia e melograno incontrano ricordi di mirtillo e frutti di bosco.

**SAPORE:** Dominano al palato sensazioni sapide e saline estremamente eleganti. Buona struttura. Tannino morbido e non molto marcato. Ottima persistenza caratterizzata da note di mirtillo e lampone appena raccolti.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia Occidentale. In terreni altamente impermeabili, ph sub alcalino, argilloso con buon contenuto di elementi nutritivi che proteggono la delicatezza e la fragranza dei suoi profumi.

**METODO DI ALLEVAMENTO:** A spalliera .

**ESPOSIZIONE / ALTITUDINE:** est/ovest, 250 m. s.l.m.

**GRADO ALCOLICO:** 12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°-20°C.

**VENDEMMIA:** Metà agosto.

**BEVIBILITÀ:** 3/5 anni.

**FORMATO:** 0,750 ml.

**CLIMA:** Prettamente mediterraneo.

**ALLERGENI:** Contiene solfiti.



**Romano s.r.l.**

Winery: C.da Ramotta - Partinico (PA) - Italia  
Tel. +39 091.8486305 - +39 392.2548205  
[www.romanowinery.it](http://www.romanowinery.it) - [info@romanowinery.it](mailto:info@romanowinery.it)