



# GURRIERI

*Passione ed emozioni, impegno, cura, qualità:  
tutto questo nelle nostre uve e nei nostri vini.*

## Frappato Rosso

### UVE

Frappato.

### ZONA DI PRODUZIONE

C.da Fegotto, Chiaramonte Gulfi (RG) e c.da Cicogne, Comiso (RG), Sicilia, Italia.

### ALTIMETRIA

Tra 260 e 320 metri s.l.m.

### CLIMA

Clima temperato, caratterizzato da inverni miti ed estati secche con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno di medio impasto, in parte di natura sabbiosa e argillosa (c.da Fegotto) ed in parte calcarea e argillosa (c.da Cicogne).

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Controspalliera a guyot, 4.500 piante/ha.

### RESA PER ETARO

8000 Kg

### EPOCA DI VENDEMMIA

Raccolta effettuata manualmente in piccole cassette con attenta selezione delle uve, verso metà settembre a perfetta maturazione.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata di 20 gradi con 15 giorni di macerazione sulle bucce e follature giornaliere. Al completamento della fermentazione malolattica segue affinamento in acciaio di 6 mesi e in bottiglia di almeno 3 mesi.

### TENORE ALCOLICO

13%

### PRODUZIONE MEDIA ANNUA

8000 bottiglie.

### ESAME VISIVO

Colore rosso rubino brillante.

### ESAME OLFATTIVO

Profumo intenso con note fruttate, ciliegia, melograno, lampone, rosa, pepe bianco.

### ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Al palato fragrante, fresco, con lieve sapidità e tannino equilibrato.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si accompagna a formaggi freschi, salumi, primi semplici e gustosi, pesce azzurro, carni bianche.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO 14-16°C



Frappato



[www.gurrieri.net](http://www.gurrieri.net)

Azienda Agricola Battaglia Graziella  
Comiso (Rg) SICILIA- ITALIA  
[info@gurrieri.net](mailto:info@gurrieri.net)



RACCOLTA DIFFERENZIATA: VERIFICARE LE  
DISPOSIZIONI DEL COMUNE DI APPARTENENZA  
CAPSULA C/ALU 90 TAPPO FOR 51 BOTTIGLIA GL 71  
ALLUMINIO SUGHERO VETRO



IT BIO 006  
AGRICOLTURA ITALIA

