



Il Frappato

Vino Spumante Rosé Brut

Metodo Martinotti

A Santa Tresa amiamo sperimentare, ed il Frappato Spumante è il primo esempio di Frappato Rosé spumante Biologico prodotto in Sicilia.

Uve: 100% Frappato.

Vendemmia: Raccogliamo le uve nei primi giorni di Settembre, quando gli acini raggiungono il perfetto equilibrio di zuccheri e acidità necessari per la produzione di un vino Spumante. Le uve sono vendemmate a mano in piccole cassette, refrigerate per circa 48 ore per ridurre la temperatura delle uve fino a circa 8-10 °C.

Vinificazione: Dopo una delicata diraspatura le uve sono poste in pressa pneumatica dove sostano per circa 2 ore prima di essere pressate a 0,2 Bar. Il mosto ottenuto viene poi raffreddato per facilitare la sedimentazione statica naturale e ottenere un mosto limpido. La fermentazione alcolica avviene a una temperatura di 18-20°C per una durata di circa 8-10 giorni. Ultima la fermentazione il vino base viene mantenuto a temperatura controllata fino a quando il processo di rifermentazione avrà inizio.

Spumantizzazione: La spumantizzazione del Frappato Brut di Santa Tresa è condotta in piccole autoclavi a una temperatura controllata di massimo 14°C. La spumantizzazione viene attivata da ceppi di lieviti che lavorano molto lentamente e a basse temperature, garantendo il mantenimento della freschezza e delle note fruttate tipiche del Frappato.

Note di Degustazione: Il Frappato Spumante di Santa Tresa si presenta con un delicato color rosa salmone, un perlage fine e persistente. Fresche note fruttate al naso ed eleganti accenni di fragolina di bosco. Al palato il vino è delicato ed armonico, con sfumature agrumate, fruttate ed una fresca e piacevole acidità.

A tavola: Vino perfetto per l'aperitivo e l'abbinamento ad antipasti a base di pesce. Ottimo anche con crostacei. Nel ragusano lo abbiniamo ad una caratteristica mortadella di asino.

