



BAGLIOORO

CANTINA E VIGNETI



SCIULÈ

Frappato Terre Siciliane IGT

Un vino vivace e ben bilanciato che sorprende per la sua versatilità e piacevolezza. Ideale per un aperitivo data la sua freschezza e il suo ammaliante bouquet.

Classificazione: Terre Siciliane I.G.T.

Zona di Produzione: C/da Musciuleo nel Comune di Marsala.
Esposizione Est/Ovest

Altitudine: 100 m slm

Clima: Temperato, caldo Mediterraneo

Terreno: Limoso-argilloso

Resa di uva/ha: 60-80 q.li

Sistema d'impianto: Controspalliera, con potatura a guyot

Età dei vigneti: 20 anni

Densità d'impianto: 4400 piante/ha

Vendemmia: Prima decade di Settembre (2 raccolte)

Vitigno: 100% Frappato

Vinificazione: La raccolta avviene manualmente nelle ore più fresche della giornata. Dopo la diraspatura, le uve sono lasciate macerare a temperatura controllata. Inizia poi la fermentazione alcolica (18/25 giorni), alla quale segue la svinatura

Affinamento: Il vino affina inizialmente in acciaio, segue un passaggio in legno di rovere e ciliegio di c.a. 6 mesi, per poi completarsi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino, con riflessi violacei accesi

Odore: Spiccate note floreali e fruttate che ricordano la violetta e amarene

Sapore: Fresco, Fine, ed equilibrato

Gradazione Alcolica: 13,5% vol

Acidità totale: 5.4 g/l

Temperatura di Servizio: 16-18° C

Abbinamenti Gastronomici: Ideale con taglieri di salumi e formaggi, ma anche con secondi a base di carni bianche



BAGLIOORO È CERTIFICATA SOSTAIN E VIVA
LA SOSTENIBILITÀ NELLA VITICOLTURA IN ITALIA
programma promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica
IS CERTIFIED SOSTAIN AND VIVA - SUSTAINABILITY IN VITICULTURE IN ITALY

skype: Baglioro winery
Seguici / Follow us    
www.baglioro.it