

ROCENO

La linea Roceno, giovane e territoriale, che grazie alla sua freschezza e versatilità riesce a soddisfare i gusti di ogni wine lover.

Roceno Frappato 2023

Territorio di produzione: Sicilia occidentale, nelle aree di Petrosino, Marsala e Mazara del Vallo.

Denominazione: IGP Terre Siciliane

Varietà: Frappato

Suolo e clima: Altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco). Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Annata: L'annata 2023 è stata caratterizzata da eccessi climatici registrati a fine primavera e inizio estate, i quali hanno rappresentato una sfida per i nostri viticoltori che hanno registrato una diminuzione della quantità ma una qualità delle uve abbastanza buona.

Le alte temperature hanno consentito di apportare maggiore concentrazione aromatica e un'ideale maturazione fenolica per le varietà a bacca nera.

Vinificazione ed affinamento: Macerazione sulle bucce per tutta la fermentazione alcolica a 20-25°C; dopo la pressatura, il vino matura in vasca d'acciaio per circa quattro mesi con un breve affinamento in bottiglia.

Profilo organolettico: Roceno Frappato al calice presenta un colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso si scorgono aromi fruttati di fragola e mirtillo rosso, insieme a note fruttate di violetta. Al palato invece si distingue per la sua freschezza e leggerezza, con dei tannini morbidi ed un finale elegante.

Food pairing: Un rosso ottimo da bere giovane e fresco. Il vino si abbina bene a sformati di carne, brasati e a piatti vegetariani.

Ottimo da servire a 15-16 °C.

Dati analitici

ph 3.55

acidità 5.30

alcol 13%

residuo zuccherino 7g/l

*CONTIENE SOLFITI NEI LIMITI LEGALI

