



## Frappato

**Zona e Comune di produzione:** località Bastonaca e Fontane, Vittoria, Sicilia Sud-Orientale.

**Uve:** 100% Frappato di Vittoria.  
**Altimetria:** 250 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** media consistenza, proviene da sabbie sub appenniniche, di origine pliocenica e di natura calcarea e silicea inframezzato da strati di argilla fresca e compatta, e da tufi calcarei.

**Sistema di allevamento:** controspalliera con capo a frutto a cm. 70 dal suolo.

**Densità di impianto:** 5.000 ceppi per ettaro.

**Età media delle viti in produzione:** 12 anni.

**Resa per ettaro in uva:** 50 ql.

**Epoca di vendemmia:** fine settembre.

**Materiale vasche di fermentazione:** cemento vetrificato.

**Temperatura di fermentazione:** 30°-33°

**Affinamento in cantina:** 12 mesi.

**Prodotto non filtrato**



*Frappato I.G.T.*