

FRABIANCO

VINIFICAZIONE IN BIANCO di Uve Nere

BIANCO SPONTANEAMENTE MOSSO / WHITE NATURAL LIGHT SPARKLING

Dalle uve rosse del Frappato, nasce un vino brioso e intenso dal colore dorato. Il Frabianco è il giusto connubio tra il bouquet aromatico tipico del vino bianco e l'eleganza del vino rosso. La vinificazione del Frabianco viene fatta con lo stesso procedimento di un vino bianco. L'uva viene subito pressata per evitare la cessione di colore. Quando la fermentazione sta per finire, la stessa viene bloccata tramite raffreddamento del serbatoio che la contiene, questo permetterà al vino di mantenere un residuo di CO_2 . Ciò conferisce al vino una naturale vivacità. Tra gli abbinamenti consigliati linguine all'astice, cocktail di gamberi, sashimi. Da servire a 6/8 gradi.

From red grapes of Frappato, we create a new golden colored, Frabianco has the right balance between an aromatic bouquet and elegance and body of red grape. White Frappato that is vinification of white wine from red grapes. Almost at the end of the fermentation the still tank was cooled. This allows us to maintain a natural residue of CO_2 . This wine is natural light sparkling. This wine is very unique because we are the only ones that make it. This wine is pressed in soft pressed without maceration, this is the same process as for white wine. It can be matched with sashimi, seafood.

This wine can be served at a temperature of 6/8 degree.



100% Frappato



Guyot - zona di produzione: Caltagirone
Guyot - production area: Caltagirone



Fermentazione in bianco di uve a bacca nera (Frappato), in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata 14/16 °C. A fine fermentazione si mantiene ad una temperatura di 0°C fino all'imbottigliamento, consentendo di produrre un vino leggermente e naturalmente mosso
Fermentation in white black grapes (Frappato), in stainless steel tanks controlled temperature 14/16 °C. At the end of fermentation is maintained at a temperature of 0 °C until bottling, allowing the production of a naturally sparkling wine



Affinamento 2 mesi in bottiglia
Aging 2 months in bottle



Colore bianco - bottiglia da 75 cl
White color - 75 cl bottle



Da bere subito o da affinare per alcuni anni
To drink immediately after opening or keep unopened and age for some years

