

FRAROSA TERRE SICILIANE

Indicazione Geografica Protetta

Terroir Prestige

ROSATO SPONTANEAMENTE MOSSO / ROSÈ NATURAL LIGHT SPARKLING

Nato da particolari selezioni di uve Frappato, il Frarosa è un vino giovane, fresco, fruttato ed elegante. Si presenta di un bel colore rosato con riflessi ramati. Al calice offre sentori di frutto maturo con riferimento ai frutti di bosco. In bocca risulta fragrante e pieno con una buona sapidità e una piacevole lunghezza.

Il Frarosa è naturalmente mosso, grazie al metodo di vinificazione inconfondibile delle nostre cantine. Si accompagna piacevolmente a a crostacei, tartar di pesce, sushi.

Da servire a 10/12 gradi.

Born from particular selections of grapes of frappato, the Frarosa is a young, fresh and elegant wine. It has a beautiful pinkish color with coppery reflections. To the glass offers hints of ripe fruit with reference to berries. In the mouth it is fragrant and full with a good sapidity and a pleasant length. The Frarosa is naturally moved thanks to the winemaking method, unmistakable of our cellars. To be accompanied with sashimi, seafood.

This wine can be served at a temperature of 10/12 degree.



100% Frappato



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



Macerazione a freddo, rapido illimpidimento a freddo e fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox. A fine fermentazione si mantiene ad una temperatura di 0°C fino all'imbottigliamento, consentendo di produrre un vino leggermente e naturalmente mosso
Cold maceration, rapid cold clarification and fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks. At the end of fermentation is maintained at a temperature of 0 °C until bottling, allowing the production of a naturally sparkling wine



Affinamento in acciaio per 4 mesi
Aging 4 months in inox



Colore rosato - bottiglia da 75 cl
Rosè 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

