ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Frappato Fra Le Vigne

ROU868

Historique

Derrière Salvatore Martinico, fondateur de Martinico & Figli en Sicile, se cache un œnologue émérite de Marsala. Il a longtemps été consultant pour des caves siciliennes renommées et possède une expérience significative dans les Langhe, à Bordeaux, au Chili et en Argentine.
Il a choisi de prendre son envol en créant Martinico & Figli. Les raisins proviennent des meilleurs vignobles situés à l'intérieur de la zone viticole de la Sicile occidentale, sur les parcelles les plus prestigieuses. Salvatore ne produira ses vins que lors des millésimes de grande qualité.

Reconnaissance

Pays	Italie	**Producteur**	Martinico & figli
Région vinicole	Sicile	**Cépage(s)**	frappato
Appellation	Terre Siciliane IGT	**Conservation**	4 à 5 ans
Service	16°C		

Description

Oeil Robe rouge rubis intense

Nez Notes florales variétales typiques de rose et de violette et des notes de fruits rouges

Bouche En bouche, le vin est agréablement frais, délicat et persistant.

Accord mets/vin Idéal avec les plats méditerranéens, soupe de légumes et fromages frais à pâte molle.

Commentaires Zone de production: Sicile occidentale, dans le district de Santa Maria de Racalmuto, dans la province d'Agrigente.

Vignoble d'une seule parcelle de 1700 plants, propriété de Franco et Luigi Burruano, planté en 1994 et orienté sud-ouest.
Rendement par hectare d'environ 9000 kg
Altitude: 550 m
Sol calcaire de texture moyenne avec des portions d'argile

Climat: des hivers doux; des étés secs et venteux avec de fortes variations de température entre le jour et la nuit

Vinification: la fermentation est réalisée en cuve d'acier avec macération sur les peaux pendant environ 10 jours à une température de 24-26°C ; une fois la fermentation malolactique effectuée, l'affinage s'ensuit pendant 8 mois en cuve puis en bouteille pendant au moins 5 mois supplémentaires.
Sucre résiduel: 2,3 g/l

En une ligne