LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Frappato
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Antica Tenuta del Nanfro
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Terre Siciliane
Cépages	100% frappato di vittoria
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	La Tenuta Nanfro est installée dans le village de Caltagirone, à environ 80 km au sud-ouest de Catane. Ce domaine a été créé en 1989, après que les frères Lo Certo l'aient hérité de leur père. Il est entouré de 37 ha de vignobles appartenant à l'excellente appellation Cerasuolo di Vittoria et de 7 ha d'oliviers. Depuis 1998, les règles strictes de l'agriculture biologique y sont appliquées, signe tangible de l'engagement des deux frères. Aujourd'hui, la production est d'environ 200.000 bouteilles. On y travaille presqu'exclusivement avec des cépages locaux : nero d'avola et frappato pour les vins rouges et insolia pour les blancs. Tous les vins se distinguent par une belle finesse et une expression aromatique remarquable. Le Frappato a une couleur rouge cerise brillante et un nez délicieusement parfumé de senterus de fruits des bois et de fraises. La bouche est élégante sur des arômes fruités et épicés, avec des tannins très souples. Belle personnalité et excellent équilibre.
Origine	Vignobles suitués à Nanfro à 400m d'altitude. Sol argilo-sabloneux.
Rendement	50 quintaux par ha
Viticulture	Biologique
Vendange	fin septembre
Vinification	Macération des peaux à 28-30°C pendant 8 à 10 jours.Le vin mûrit ensuite 6 mois en cuves de ciment et repose enfin 4 mois en bouteilles.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	6 mois en cuves de ciment
Analytique	13% alcool