LICATA
WIJNFICHE

Naam	Frappato
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Antica Tenuta del Nanfro
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, prachtige subtiele houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Terre Siciliane
Druivensoorten	100% frappato di vittoria
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Op circa tachtig kilometer ten zuidwesten van Catania ligt het dorp Caltagirone, de thuishaven van Tenuta Nanfro. Dit wijndomein kwam pas in 1989 op de wijnkaart, nadat de broers Lo Certo het domein van hun vader erfden. Rond het domein liggen 37 hectare wijngaarden binnen de grenzen van de bekende appellatie Cerasuolo di Vittoria en 7 hectare olijfboomgaarden. Sinds 1998 gelden hier de strikte regels van de biologische landbouw, een duidelijk teken van het engagement van de broers. De productie bedraagt vandaag zo'n 200.000 flessen. Men werkt bijna uitsluitend met lokale druivenrassen: nero d'avola en frappato voor de rode wijnen en insolia voor de witte wijnen. Alle wijnen worden gekenmerkt door een mooie finesse en een opmerkelijke aromatische expressie. De Frappato heeft een briljante kersenrode kleur. In de neus herkennen we vooral bosfruit en aardbeien. De smaak is elegant met een duidelijke fruitige en kruidige expressie. De structuur is soepel en evenwichtig. Wijn met persoonlijkheid.
Oorsprong	Wijngaarden nabij Nanfro op 400m hoogte gelegen, de bodem bestaat er uit zand en klei
Opbrengst	5000kg per hectare
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	eind september
Vinificatie	Maceratie op de schillen aan 28-30°C gedurende 8 à 10 dagen. De wijn rijpt nadien 6 maanden in cuves uit cement en rust later nog 4 maanden op fles
Opvoeding	6 maanden in cement cuves