Frappato "In Purezza", Baglio di Pianetto, Terre Siciliane IGT BIO



C'est un vin issu de vignes cultivées à 700 mètres d'altitude dans les collines de Palerme. Ce vin incarne l'essence de son terroir sicilien, avec une fraîcheur et des tanins soyeux qui lui confèrent élégance et potentiel de garde. Typique de la Sicile, le cépage frappato, habituellement léger, révèle ici toute sa richesse. Ce vin est vinifié par la célèbre œnologue italienne Graziana Grassini, également responsable de la vinification des vins de l'emblématique Tenuta San Guido, domaine mythique à l'origine du légendaire Sassicaia.

Origine: Il est est cultivé dans des vignobles situés à 700 mètres d'altitude, où le climat et le sol, riche en limon et en argile, favorisent le développement optimal des vignes.

Encépagement: Frappato

Vinification: Après une sélection rigoureuse, les raisins sont égrappés et macèrent dans des cuves en acier à température contrôlée. L'affinage se fait sur les lies dans des cuves en acier pendant 3 mois, puis en bouteille pendant au moins 2 mois.

Dégustation: Au nez, il présente des arômes floraux de rose et de violette, avec des notes de cerise et de fraise des bois. En bouche, il est équilibré, avec des tannins veloutés et une sapidité agréable.

Potentiel de garde: 2-3 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec une salade de quinoa, un poulet grillé, ou une tarte aux légumes. Il accompagne aussi les plats asiatiques légèrement épicés.