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



Deze wijn is afkomstig van wijnstokken die op 700 meter hoogte groeien in de heuvels van Palermo. Deze wijn belichaamt de essentie van zijn Siciliaanse terroir, met een frisheid en zijdezachte tannines die hem elegantie en rijpingspotentieel geven. Typisch voor Sicilië onthult het druivenras frappato, dat meestal licht is, hier al zijn rijkdom. Deze wijn wordt gevinifieerd door de beroemde Italiaanse oenologe Graziana Grassini, die ook verantwoordelijk is voor de vinificatie van de wijnen van het iconische Tenuta San Guido, het mythische domein waaruit de legendarische Sassicaia is voortgekomen.

Oorsprong: Het wordt verbouwd in wijngaarden op 700 meter hoogte, waar het klimaat en de bodem, rijk aan slib en klei, een optimale ontwikkeling van de wijnstokken bevorderen.

Druiven: Frappato

Vinificatie: Na een streng selectieproces worden de druiven ontsteeld en gemacereerd in temperatuurgecontroleerde stalen vaten. De wijn rijpt 3 maanden op de droesem in stalen vaten en wordt dan gebotteld gedurende minstens 2 maanden.

Degustatie: In de neus heeft hij bloemige aroma's van roos en viooltjes, met toetsen van kers en bosaardbei. In de mond is hij evenwichtig, met fluweelzachte tannines en een aangename zuurgraad.

Bewaarpotentieel: 2-3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij quinoasalade, gegrilde kip of groentetaart. Ook heerlijk bij licht pittige Aziatische gerechten.