



TENUTA SANTO SPIRITO

Sicilian Wine Caretakers



CHIARESTELLE

Frappato Vittoria DOC

Piacevolezza e bevibilità siciliana

Il Frappato è un antico vitigno autoctono, così chiamato per i suoi intensi profumi fruttati, coltivato fin dal XVII secolo in Sicilia nel comune di Vittoria dove ha trovato la sua area di elezione. Vinificato in purezza dà un vino fresco, riconoscibile per l'intenso profumo di frutta rossa che si apprezza dal calice, di colore rosso rubino brillante, con sentori prevalentemente di ciliegia impreziositi da un piccolo tocco speziato. Questo vino è stato ottenuto dopo una attenta selezione delle migliori uve Frappato coltivate esclusivamente nei vigneti di proprietà presenti all'interno della nostra tenuta in Contrada Serra D'Elia nel Comune di Vittoria (Ragusa). È un vino di facile beva che si abbina molto bene ad un gran numero di primi e secondi piatti della tradizione siciliana, ottimo anche freddo come *cold red wine*.

Chiarestelle

Imbottigliato per conto di Tenuta Santo Spirito di V.G.
Vittoria (RG) - ITALIA da IT/RG/1657

PRODOTTO IN ITALIA

Dal recupero di un antico fondo vitato





TENUTA SANTO SPIRITO

Sicilian Wine Caretakers

CHIARESTELLE

Denominazione: Vittoria DOC

Vitigni: 100% Frappato

Altitudine: 200 m s.l.m.

Esposizione: Ovest - Sud/Ovest

Tipologia di terreno: Profondo, calcareo di colore chiaro, sciolto, ben drenato, e leggermente sub-alcalino

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a Guyot

Età media delle viti: 10 anni

Densità di impianto: 4000 viti/Ha

Vinificazione: In rosso

Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 20/22°C

Durata della fermentazione: 10/15 giorni

Affinamento: 9 mesi in tini di acciaio, 6 mesi in bottiglia

Note degustative: Alla vista si presenta con un bel colore rosso rubino brillante. Al naso è intenso, vinoso, fruttato, con sentori che ricordano soprattutto la ciliegia, il lampone, la mora, il tutto misto a leggere note speziate. In bocca si presenta con una bella acidità che gli dona fragranza e freschezza, giustamente equilibrato, e con tannini delicati, buona la persistente finale.

Grado alcolico: 12,50/13,00% Vol

Acidità totale: 5,50/6,00 g/l

Zuccheri residui: 3,00/4,00 g/l

Estratto secco netto: 28/29 g/l

pH: 3,20/3,40



Imbottigliato per conto di Tenuta Santo Spirito di V.G.
Vittoria (RG) - ITALIA da IT/RG/1657

PRODOTTO IN ITALIA

Dal recupero di un antico fondo vitato

