

Outubro 2018



Il Frappato Terre Siciliane 2013

Produtor: Arianna Occhipinti

Da varietal originária da Sicília, a Frappato, nasce um tinto de elegante, sedutor e cheio de personalidade. Aromas de delicadas frutas vermelhas que são arrematadas por muitas especiarias, florais e minerais. Trata-se de um vinho sensual e envolvente. Tudo se repete no paladar, proporcionando um vinho de características totalmente distintas dos vinhos sicilianos. Um vinho diferente, elaborado totalmente nas vias biodinâmicas. Um baita vinho!!

Terroir

País: Itália

Região: Sicília

Uva: Frappato

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: em cubas de inox

Por Murilo Azevedo

Visual: Vermelho rubi brilhante

Olfativo: cereja, tâmara, minerais, tons terrosos, somadas às Especiarias e frutas secas

Gustativo: Um vinho envolvente, estruturado, elegante, um vinho chique na boca que vai se alterando nos aromas percebidos do início ao fim da taça.

Harmonização: Carnes assadas, guisados, massas ao ragu, polenta com ossobuco, queijos curados, risoto de linguça, tapas com mortadela e pastrami.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Na fazenda Fossà di Lupo, em meia à Sicília, 10 hectares de vinhas e 15 de olivais – todos de cultivo orgânico, convivem pacificamente. Foi em busca de manter a harmonia natural de sua terra, sem modificar sua essência e aparência, que Arianna Occhipinti optou em manter a biodiversidade local.

“Este é um vinho que nasce do sonho da enóloga de fazer um vinho que refletisse a si mesma. seu jeito de pensar e a terra onde trabalha. É um vinho robusto, elegante e original, com origens camponesas que reflete suas raízes e o passado de sua terra.”