



# CENTONZE

# FRAPPATO



## DENOMINAZIONE

VITTORIA

Denominazione di Origine Protetta

## VARIETÀ

Frappato 100%

## DATI TECNICI

*Primo anno di produzione*  
2008

*Numero di bottiglie prodotte*  
6.000

*Zona di produzione*  
Vittoria

*Resa per Ha (Kg/Ha)*  
600/800

*Densità d'impianto (Ceppi/Ha)*  
4.000

*Sistema d'allevamento*  
Controspalliera, guyot

*Natura del suolo*  
Calcareo

*Periodo della Vendemmia*  
Metà/Fine Settembre

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e fermentazione con le bucce 6/8 giorni (a 20° C.) in acciaio inox. Affinamento di 4 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia.

## PARERE DELL'AUTORE

Far esprimere al meglio la nobiltà e l'eleganza di questo importante vitigno siciliano, tra i pochi vitigni a bacca nera in grado di conferire al vino note floreali di grande finezza e classe, ed un grande equilibrio salino al palato.