



JUNCO FRAPPATO ROSSO TERRE SICILIANE IGT

Nella Tenuta Gazerotta, c'è un vigneto denominato Junco per la presenza di giunchi che crescono sulle sponde di un laghetto con cui confina. Qui nasce un rosso morbido, fresco ed equilibrato.

UVE

Frappato in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Tenuta Gazerotta
Mazara del Vallo - Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: caratterizzato da una matrice argillosa ricca di minerali.

Altimetria: 20m sul livello del mare.

Clima: area sottoposta a stress idrico, rischia anche di subire elevate massime termiche a causa della distanza dal mare.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Raccolta tradizionale nella terza decade di settembre. Macerazione soffice con conseguente lunga fermentazione a bassa temperatura. Affinamento di 4 mesi in acciaio.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso granato tenue.

Profumo: piacevoli note di fragoline di bosco si uniscono ad un intenso profumo di fiori rossi.

Gusto: morbido, fresco ed equilibrato, con un piacevole finale sapido.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento alle frittate e alle zuppe di verdure e ai legumi. Straordinario anche con i primi piatti e con i formaggi freschi a pasta tenera. Stupisce anche con la pizza. Servire a 14°-18°C.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol

FORMATO

75 cl