

Tenuta
Vittoria

Bell'Assai 2022

Vittoria Doc Frappato

Bell'Assai, un Frappato in purezza, Vittoria Doc, dalla grande freschezza e dal morbido tannino. Un rosso con intense note floreali di rosa e fresia unite a sentori di frutta rossa fresca, fragrante e dall'immediata piacevolezza



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-orientale, in territorio di Acate.

UVE

Frappato.

TERRENI E CLIMA

Altitudine 120-150 metri s.l.m.; terreni in lieve pendenza; suoli tendenti al sabbioso inframmezzati da un substrato di tufi calcarei e suoli di medio impasto; pH 7,7, calcare totale 21%. Il clima è caldo temperato, mitigato nel periodo estivo da una brezza che giunge dal mare, oltre che dalle buone escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta. Densità impianto 4.000-4.500 piante per ettaro; rese di 70-80 quintali per ettaro.

ANNATA

Ad Acate, nella tenuta di Vittoria, l'annata 2022 è stata più fresca rispetto a quella del 2021 grazie alle ottime escursioni termiche tra giorno e notte. I 532 mm di pioggia registrata, conferma un dato sopra la media di 409 mm; una parte di queste precipitazioni si sono avute a giugno favorendo il raggiungimento di un ottimo equilibrio vegeto-produttivo e l'ideale maturazione delle uve dal punto di vista sia fenolico che aromatico, premessa di vini di particolare finezza e fragranza.

**Precipitazioni rilevate dal Servizio Agrometeorologico Siciliano, stazione di Acate, dal 2007.*

VENDEMMIA

La vendemmia del Frappato è iniziata il 2 di settembre dai vigneti più giovani e si è conclusa nella terza decade del mese. La quantità prodotta è stata in media con quella degli ultimi anni; la qualità ha pienamente soddisfatto gli obiettivi aziendali.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 8-9 giorni alla temperatura di 24-25°C. Affinamento di circa 4 mesi in vasca e almeno 5 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino con riflessi violacei, all'olfatto *Bell'Assai* 2022 presenta sentori floreali di rosa e fresia, seguite da note fruttate di fragola. Al palato è fresco e fragrante con un tannino morbido ed un piacevole ritorno delle note fruttate. (05/06/2023)

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 3-4 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Bell'Assai è una fanciulla di carattere che offre alla dolce brezza siciliana i frutti della vigna e i profumi della campagna. Rappresenta lo spirito di quelle famiglie intraprendenti e amanti della bellezza, che animano da sempre il territorio di Vittoria. Un'etichetta d'autore con cui Donnafugata vuole celebrare l'amore per il bello.

A TAVOLA

Perfetto da bere al calice, si accompagna a verdure grigliate, salumi e piatti di pesce saporiti come zuppe. Ottimo anche sul sushi di tonno. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo leggermente fresco (15-16°C).

DATI ANALITICI

Alcol 13,02% vol, acidità totale 5,6 g/l, pH 3,55.

PRIMA ANNATA

2016.