

Bell'Assai 2017

Collezione Vini sorprendenti: Dagli angoli nascosti della Sicilia.

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



DENOMINAZIONE: Vittoria DOC FRAPPATO Sicilia

UVE: Frappato

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-orientale, in territorio di Acate.

TERRITORI: 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, tendenti all'argilloso; pH 7,7, calcare totale 21%.

VIGNETO: allevamento a contropalliera 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 q.li/ha.

ANNATA 2017: L'annata 2017 ha fatto registrare 496 mm di pioggia che corrisponde al dato medio* del territorio (495 mm); superiori alle medie sono invece state le temperature, in particolare quelle avute tra luglio ed agosto. Grazie alle irrigazioni di soccorso e ad un'accurata gestione del carico produttivo, si sono prodotte uve sane e perfettamente mature. Il vino di quest'annata è caratterizzato da un corredo aromatico fragrante ed ampio ed una raffinata morbidezza. (*ANNATA AGRARIA: a Vittoria/Acate si considera dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; PRECIPITAZIONI: sono rilevate dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano, e la loro media ad Acate è calcolata a partire dalla vendemmia 2007).

VENDEMMIA: L'andamento climatico dell'annata ha determinato un anticipo di circa 10 giorni nelle maturazioni; la vendemmia del Frappato è iniziata il 5 e si è conclusa il 7 settembre.

VINIFICAZIONE: la fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 8-9 giorni alla temperatura di 24-25°C.

DATI ANALITICI: alcol 13,47 %vol., acidità totale: 5,4 g/l., pH: 3,60.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (03/05/2018): dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei, all'olfatto Bell'Assai 2017 presenta intense note floreali di violetta e rosa, così come sentori fruttati di lampone e fragola. E' fresco e fragrante e con un morbido tannino che ne esalta la piacevolezza.

LONGEVITÀ: 3-4 anni.

CIBO & VINO: perfetto da bere al calice, si accompagna a salumi e piatti di pesce saporiti come zuppe o guazzetti. Ottimo anche sul sushi di tonno. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo a 16°C.

QUANDO DESIDERI: Esplorare territori diversi dal solito. Sorprendere gli altri con selezioni originali. Vivere emozioni da raccontare.

DIALOGO CON L'ARTE: Bell'Assai è una fanciulla di carattere che offre alla dolce brezza siciliana i frutti della vigna ed i profumi della campagna. Rappresenta lo spirito di quelle famiglie intraprendenti ed 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.

PRIMA ANNATA: 2016.