

## Bell'Assai 2018



**Collezione *Impronte di territorio*:** vini sorprendenti di grande nitidezza.

*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, tra l'altopiano Ibleo e il mare.

**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 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 2018:** l'andamento climatico dell'annata è stato abbastanza regolare con 447 mm di pioggia registrata, dato leggermente inferiore alla media\* del territorio (491 mm) e prevalentemente concentrate in primavera e in alcuni giorni dell'estate. L'accurata conduzione agronomica ha favorito un armonioso ciclo vegeto-produttivo dando vita ad uve che hanno raggiunto la giusta maturazione zuccherina, aromatica e fenolica. A differenza dell'annata precedente non ci sono state maturazioni anticipate. (\*precipitazioni rilevate dal Servizio Agrometeorologico Siciliano, stazione di Acate, dal 2007.)

**VENDEMMIA:** l'epoca di raccolta è stata scelta con estrema attenzione per cui alcuni vigneti di Frappato sono stati vendemmiati tra il 10 ed il 12/9 ed altri tra il 17 ed il 23/9.

**VINIFICAZIONE:** la fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 8-9 giorni alla temperatura di 24-25°C. Affinamento 4 mesi in vasca e almeno 3 mesi in bottiglia.

**DATI ANALITICI:** alcol 12,70 %vol., acidità totale: 5,3 g/l., pH: 3,50.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (19/04/2019):** dal colore rosso rubino con riflessi violacei, all'olfatto Bell'Assai 2018 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 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).

**QUANDO DESIDERI:** esplorare profumi e sapori di una Sicilia che non ti aspetti. Cogliere la meraviglia attraverso vini di grande nitidezza. Sorprendere gli altri con un regalo insolito.

**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.