

Bell'Assai 2023

Vittoria DOC Frappato Sicilia

Bell'Assai è un Frappato dalle fragranti note fruttate e dai sentori floreali. Un rosso con un equilibrio tra l'acidità ed il morbido tannino. Sostenibilità ed economia circolare: Bell'Assai è in bottiglia leggera prodotta in Sicilia prevalentemente da vetro riciclato.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-orientale, nella Tenuta nel Comune di Acate e in altre zone particolarmente vocate.

UVE

Frappato.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 120 a 240 m s.l.m., suoli tendenti al sabbioso inframmezzati da un substrato di tufi calcarei e suoli di medio impasto. Il clima è mediterraneo con inverni miti ed estati temperate che beneficiano di fresche "brezze termiche" che soffiano tra l'altopiano Ibleo e il mare favorendo buone escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a contropalliera con potatura a Guyot e a cordone speronato.

ANNATA

Ad Acate l'inizio dell'inverno ha fatto registrare temperature leggermente sopra la media tra dicembre e gennaio, compensate dall'arrivo del freddo e da abbondanti precipitazioni nel mese di Febbraio. Complessivamente si sono registrati 421 mm di pioggia contro i 416 mm di media*. Grazie alla posizione fra il mare ed i monti Iblei, i vigneti hanno beneficiato di fresche "brezze termiche" e di buone escursioni tra il giorno e la notte, anche nei periodi estivi più caldi permettendo il raggiungimento di una completa maturazione delle uve. *I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano, stazione di Acate; si considerano le precipitazioni registrate dal 1° ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2007.

VENDEMMIA

La vendemmia del Frappato si è svolta tra il 15 ed il 27 settembre secondo l'epoca di maturazione nei diversi appezzamenti. Da un punto di vista quantitativo, la produzione è stata in linea con la media delle recenti annate di questo territorio, registrando un lieve incremento in alcuni vigneti.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione si è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento di circa 8 mesi in vasca e almeno 8 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino brillante, all'olfatto Bell'Assai 2023 presenta fragranti note fruttate di fragoline e ribes rosso seguite da sentori floreali viola. Al palato è caratterizzato da un richiamo delle note fruttate e da equilibrio tra l'acidità ed il morbido tannino (27/11/2024).

LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 2-3 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

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.

A TAVOLA

Si accompagna a verdure grigliate, salumi e piatti di pesce saporiti come zuppe. Da abbinare anche al sushi di tonno. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento, leggermente fresco a 15-16° C.

DATI ANALITICI

alc 13% vol., acidità totale 5,6 g/L, pH 3,55.

PRIMA ANNATA

2016.



Donnafugata è
certificata Sostain



Bottiglia leggera prodotta sull'isola
prevalentemente da vetro riciclato