

Bell'Assai 2024

Vittoria DOC Frappato Sicilia

Bell'Assai è un Frappato dalle fragranti note fruttate e dai sentori floreali. Un rosso che si distingue per l'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

Fatta eccezione per i primi mesi invernali più freddi, le temperature stagionali sono state generalmente più elevate e con precipitazioni inferiori alle media del territorio.

La produzione è stata in linea con la media di questa Tenuta; le uve hanno raggiunto l'attesa maturazione fenolica e la qualità ha pienamente rispettato gli obiettivi aziendali.

VENDEMMIA

La vendemmia del Frappato si è svolta tra la terza decade di agosto e la prima di settembre, secondo l'epoca di maturazione nei diversi appezzamenti.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione si è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento di circa 7 mesi in vasca e almeno 7 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosso rubino brillante, all'olfatto Bell'Assai 2024 presenta fragranti note di fragoline e lampone seguite da sentori floreali di violetta. Al palato è caratterizzato da un ritorno delle note fruttate e dall'equilibrio tra l'acidità ed il morbido tannino (12/1/2026).

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 6,3 g/L, pH 3,55.

PRIMA ANNATA

2016.



Donnafugata è
certificata Sostain



Bottiglia leggera prodotta sull'isola
prevalentemente da vetro riciclato