



Frappato Mazal DOC Sicilia 2022

Orestiadi

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Sicilia
Produttore	Orestiadi Sicilia
Classificazione	DOC
Maturazione	12 mesi in vasche d'acciaio
Contenuto	75 cl
Annata	2022
Conservazione	fino a 8 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Frappato
Articolo n.	19446222

Annotazioni

Un Frappato atipico coltivato in terreni molto diversi dal suo paese d'origine. Al terroir della Sicilia sudorientale si sostituiscono infatti i suoli e il clima della Sicilia nordorientale: ecco perché il Frappato de La Selezione Tenute Orestiadi è unico nel suo genere.

Abbinamenti

arrosti abbondanti, piatti di verdure piccanti, pasta e piatti alla griglia.

Note di degustazione

Profumo accattivante, mirtilli rossi, prugne, cardamomo, chiodi di garofano, tabacco. Equilibrato al palato, succoso, speziato, dinamico e con un flusso morbido e stimolante nella beva. Ti fa venir voglia di un secondo bicchiere.