



FRASCIANO

NERO D'AVOLA D.O.C.

Collocazione vigneti: Comune di Butera

Tipo di denominazione: Sicilia D.O.C.

Uve: Nero d'Avola 100%

Tipologia: Rosso

Allevamento: vigneti allevati a spalliera

Resa: 70/90 quintali per ettaro

Vinificazione: L' uva raccolta manualmente in casse è stata raffreddata. Dopo la cernita, le uve sono state diraspate e pigiate. La fermentazione e la macerazione sono avvenute a temperatura costante per 12 giorni, seguendo una procedura tradizionale di rimontaggi e follature. L'affinamento ha avuto luogo in barriques di rovere francese di Allier, per 16 mesi seguiti da un periodo di affinamento in bottiglia.

Gradazione: 14,0%

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei

Naso: Profumo complesso di frutta di sottobosco e aromi speziati seguiti da sentori di ciliegia matura.

Palato: Al gusto è un vino robusto, caldo, sapido e deciso. Vino di ottima personalità che esprime pienamente la peculiarità della varietà da cui nasce.



FRASCIANO

CHARDONNAY

Collocazione vigneti: Comune di Butera

Tipo di denominazione: Sicilia D.O.C.

Uve: Chardonnay 100%

Tipologia: Bianco

Allevamento: vigneti allevati a spalliera

Vinificazione: L'uva raccolta manualmente in casse è stata raffreddata. Dopo la cernita, metà dell'uva è stata diraspata, pigiata e lasciata macerare 18 ore sulle bucce. L'altra metà è stata direttamente pressata.

Il mosto è stato ancora una volta raffreddato favorendo la decantazione naturale.

La fermentazione e l'affinamento sono stati condotti in serbatoi di acciaio inox.

Gradazione: 13,0%

Colore: Giallo con riflessi dorati

Naso: Profumo intenso e persistente, molto fine. All'inizio si manifestano note floreali che poi lasciano spazio a sentori di miele.

Palato: Al gusto risulta essere un vino di ottimo corpo presentandosi fine ed equilibrato. Ottima l'armonia e la persistenza degli aromi.