

# Cantine Nicosia

## Fondo Filara Frappato

### 2017



Unités : 12 bouteilles par caisse  
Format : 750ml  
Statut : Disponible

Pays	Italie
Producteur	Cantine Nicosia
Appellation	Sicilia DOC
Région	Sicile
Couleur	Rouge
Intensité	Léger
Encépagement	100% Frappato
Vinification	Vendanges Manuelles. Macération de 24 heures suivie d'une fermentation à température contrôlée de 10-15 Jours. Par après le vin est laissé quelques mois en cuves inox suivie d'un vieillissement en bouteille de 1-2 mois.
Surface de production	Certifié Biologique
Sol	Sols Calcaire et sableux, les sols du vignoble sont situés 200m d'altitude.
Le vin (description)	Nez aromatique sur les fruits rouges, surtout les cerises mûres. La bouche est fraîche et les tannins sont souples. Belle finale sur le fruit. Ce vin de soif s'accordera bien avec une pizza Napolitaine ou des pâtes avec une sauce tomate. Le Frappato est mieux servi frais.