

Frram

Grillo Chardonnay

Terre Siciliane IGT



ORO DI PANTELLERIA
Specialità dell'Isola



Vino leggermente frizzante di nuova generazione, prodotto con uve Grillo e una parte di uve chardonnay. Ideale con diversi abbinamenti della cucina di mare, primi piatti e grigliate.

Frram Terre Siciliane IGT. Il mosto del Grillo miscelato a quello dello Chardonnay è stato tenuto per circa tre mesi a fermentare in piccoli autoclavi a bassa temperatura in maniera da rendere il Frram leggermente frizzante (mosso) in maniera naturale per esaltarne maggiormente tutta la fragranza e freschezza. Il Frram Terre Siciliane IGT Miceli, vino bianco unico è particolarmente adatto a tutti gli antipasti, portate di pesce, ma anche a tutto pasto se non presenti piatti di carne rossa.

Kazzen S.r.l. - c.da Kazzen 10 – 91017 Pantelleria (TP)

Tel/fax: [+39 0923 911770](tel:+390923911770) E-Mail: info@kazzen.it www.kazzen.it

Frram

Grillo Chardonnay

Terre Siciliane IGT

Zona di produzione: Colline siciliane oltre 300 m per lo Chardonnay. Vigneti di proprietà aziendale vicino a Selinunte, per il Grillo.

Vitigno: Grillo 85% – Chardonnay 15%.

Sistema di allevamento: Spalliera.

Tipo di potatura: Gujot.

Densità di impianto: 4.600 ceppi/ha in media.

Terreno: Di medio impasto tendente all'argilloso.

Epoca di vendemmia: Metà agosto per lo chardonnay – metà settembre per il grillo.

Dati analitici mosto: 20° Babo.

Resa uva per ha: 70 Q.li.

Resa uva per pianta: 1,5 kg.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve già diraspate e criomacerazione per 12 ore a 6° C.
Decantazione del mosto a freddo. Fermentazione del pulito con lieviti selezionati a 14° C.

Affinamento: Completamento della fermentazione in autoclave per ottenere vivacità.

Dati analitici del vino: Grad. Alc. 12% vol.

Aspetto visivo: Giallo paglierino con riflessi verdolini.

Olfatto: Fiori, frutta fresca, banana, kiwi, agrumi.

Gusto: Pieno, morbido, fruttato, acidulo e vivace.

Retrogusto: Pieno, fragrante.

Abbinamento gastronomico: Ideale con diversi abbinamenti della cucina di mare, primi piatti e grigliate.