

Frappato Terre Siciliane IGT, Pianogrillo

Vinerna från Pianogrillo jäser inledande i rostfria ståltankar (50hl) och man använder stora ekfat av storleken 22-25 hl för slutlagringen av sina viner. Pianogrillo är ekologiskt certifierade och även anläggningen är eko-vänligt byggd. Total produktion av Frappato är endast 8000 flaskor per år.



Årgång	2023
Druvsort	Frappato 100%
Alkoholhalt	12,5%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Chiaramonte Gulfi, Ragusa
Producent	Pianogrillo
Altitud	480 m ö h
Jordmån	Kalkrik lera
Skördeuttag	60hl/ha
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Inledande jäsning under en vecka i rostfria ståltankar
Utveckling och lagring	Lagring sker i 3 månader i stora ekfat (22-25 hektoliter) samt ytterligare 2 månader till på butelj

Kommentar

Färg: Ljusröd färg

Doft: Frisk doft av röda bär, nypon, kalksten med inslag av järn.

Smak: Vinet har en vital syra med smak av röda bär och nypon med inslag av kalksten, järn och avslutande animaliska toner. Skall helst karafferar innan servering.

Passar till: Servera gärna detta vin till charkuterier, syltiga ostar eller till smårätter som piemontos parmesan och bruschetta med kapis, svarta oliver och sardeller.

Pianogrillo

Herrgården Pianogrillo har sedan flera sekel varit i familjen Picciones ägor och drivs idag av den senaste generationen i familjen Lorenzo Piccione. Pianogrillo ligger vackert inbäddad bland cypresser och olivträd med tillhörande vingårdar. Vingårdarna ligger på en altitud av 480 meter ovanför havet och jordmånen här består av ett kompakt kalksten. Druvsorter Pianogrillo odlar är Nero d'Avola och Frappato för de röda vinerna och Grillo, Grecanico och Carricante för de vita vinerna. 2014 byggde man till en ny vinkällare med modern utrustning. Pianogrillo är eko-certifierade och total produktion är endast cirka 30.000 flaskor per år. Förutom vin är Pianogrillo en mycket erkänd olivoljeproducent, man odlar kapis och andra grönsaker som man förädlar till högklassiska, ekologiska produkter.