

Bell'Assai 2021



Tenuta di Vittoria: nelle terre del Barocco, tra l'altopiano Ibleo e il mare.

Bell'Assai, un Frappato in purezza, Vittoria Doc, dalla grande freschezza e dal morbido tannino. Un rosso con intense note floreali fresa e lavanda unite a sentori di frutta rossa fresca, fragrante e dall'immediata piacevolezza.

DENOMINAZIONE: Vittoria Doc Frappato - Sicilia.

UVE: Frappato.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-orientale, in territorio di Acate.

TERRENI E CLIMA: altitudine 120-150 metri s.l.m.; terreni in lieve pendenza; suoli tendenti al sabbioso inframmezzati da un substrato di tufi calcarei e suoli di medio impasto; pH 7,7, calcare totale 21%. Il clima è caldo temperato, mitigato nel periodo estivo da una brezza che giunge dal mare, oltre che dalle buone escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO: allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta. Densità impianto 4.000-4.500 piante per ettaro; rese di 70-80 q.li/ha.

ANNATA: ad Acate, nella Tenuta di Vittoria, l'annata 2021 è stata meno piovosa della media (282mm rispetto alla media di 410mm). Le minori piogge registrate sono state compensate da irrigazioni che hanno favorito il regolare ciclo vegeto-produttivo. La quantità e la qualità delle uve prodotte è stata in linea con gli obiettivi aziendali. Le uve di Frappato hanno così raggiunto un'ideale maturazione zuccherina, aromatica e fenolica, premessa di vini di particolare fragranza e piacevolezza. (*precipitazioni rilevate dal Servizio Agrometeorologico

Siciliano, stazione di Acate, dal 2007.)

VENDEMMIA: la vendemmia è iniziata ai primi di settembre e si è conclusa nella terza decade del mese.

VINIFICAZIONE: la fermentazione è svolta in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 8-9 giorni alla temperatura di 24-25°C. Affinamento 4 mesi in vasca e almeno 5 mesi in bottiglia.

DATI ANALITICI: alcol 13,12 %vol., acidità totale 5,5 g/l., pH 3,51.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (1/6/2022): dal colore rosso rubino con riflessi violacei, all'olfatto Bell'Assai 2021 presenta sentori floreali di fresa e lavanda, seguite da note fruttate di fragola e ciliegia. Al palato è fresco e fragrante con un tannino morbido ed un piacevole ritorno delle note fruttate.

LONGEVITÀ: 3-4 anni.

CIBO & VINO: perfetto da bere al calice, si accompagna a verdure grigliate, salumi e piatti di pesce saporiti come zuppe. Ottimo anche sul sushi di tonno. Servirlo in calici di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo leggermente fresco (15-16°C).

COLLEZIONE *Impronte di territorio*: vini sorprendenti da scegliere quando desideri esplorare profumi e sapori di una Sicilia che non ti aspetti. Cogliere la meraviglia attraverso vini di grande nitidezza. Sorprendere gli altri con un regalo insolito.

DIALOGO CON L'ARTE: Bell'Assai è una fanciulla di carattere che offre alla dolce brezza siciliana i frutti della vigna ed i profumi della campagna. Rappresenta lo spirito di quelle famiglie intraprendenti ed amanti della bellezza, che animano da sempre il territorio di Vittoria. Un'etichetta d'autore con cui DonnaFugata vuole celebrare l'amore per il bello.

PRIMA ANNATA: 2016.