

Disiata, il Frappato Rosato di Tenute Navarra è una dedica all'eleganza ed alla raffinatezza.



DISIATA

Linea \\ Fun

Disiata è una delle tre sfumature di Frappato proposta da Tenute Navarra. Dopo un'accurata selezione in vigna, le uve subiscono una soffice pressatura ed una breve macerazione.

È un vino che esprime il lato più delicato e fragrante del Frappato, con un profilo immediato e gastronomico.

Al naso rivela sentori fruttati di fragolina di bosco e ciliegia croccante oltre a leggere note floreali di rosa.

Al palato rivela un gusto fresco, scorrevole e armonico; buona acidità e piacevole sapidità che accompagnano un finale elegante e delicato.



Frappato



Rosato



12,5% vol



10°-12° C


NAVARRA

DISIATA

Frappato Rosato \\ Sicilia DOC

Denominazione

Frappato Rosato Sicilia DOC

Uve

Frappato 100%

Anno di produzione

2025

Bottiglie prodotte

3.000

Zona di produzione

Contrada San Giacomo - Butera (CL)

Suolo

Medio impasto tendente al sabbioso con presenza di argille chiare e scure;

Altitudine

350/400 metri s.l.m.

Esposizione

Sud /Sud-est Collinare

Sesto d'impianto

250 cm x 100 cm

Sistema d'allevamento

Spalliera

Potatura

Guyot

Numero ceppi per Ha

4000

Età della Vigna

7 anni circa

Andamento climatico

Annata molto calda e siccitosa, con precipitazioni sotto i minimi stagionali, estate arida con picchi di temperature che hanno richiesto l'utilizzo di irrigazione di soccorso

Periodo Vendemmia

Seconda settimana di Agosto

Vinificazione

Uve nere vinificate in bianco.

Temperatura di fermentazione

12/14°C

Fermentazione malolattica

Non svolta

Affinamento

5 mesi passati sui lieviti, 1 mese in bottiglia

