



Etichetta: Rosso Favonio 2023

Produttore: Soc. Agr. Terre del Favonio srl

Classificazione: Frappato 100%

Zona di produzione: Favignana

Contrada: Faraglioni

Altimetria: 0 mt s.l.m

Varietà: Frappato

Età del vigneto: 7 anni

Tipo di agricoltura: Biologica

Vendemmia: raccolta manuale in cassette
terza decade di agosto

Vinificazione: Diraspatura delle uve previo
raffreddamento a 8° C in cella,
pressatura soffice, fermentazione
a temperatura controllata
con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce
per 4 giorni.

Affinamento: Vasca inox sulle fecce
nobili per 6 mesi.

Grado alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 10°C

Formato: 75cl

PROPRIETÀ

Visive: Colore rosso
tenue brillante e luminoso.

Olfattive: Sensazioni floreali
e piccoli frutti rossi.

Gustative: Caratterizzato da tannini morbidi e
avvolgenti, fresco ed elegante.