



Mazzarò

Vino prodotto con uve Frappato e Nero d'Avola

IGT Terre Siciliane 2013

Vitigno	70% Nero d'avola e 30% Frappato
Zona di produzione	Vizzini, contrada Tremollito
Terreno	Medio impasto con alto contenuto di calcare
Superficie vigneto	19.000 m ²
Resa per ettaro	70 q
Grado alcolico	13,50%
Colore	Rosso ciliegia con riflessi violacei
Profumi	Fresche amarene e ciliege, fragole e frutti rossi in genere
Sapore	L'eleganza e la morbidezza del tannino immerso nella profonda delicatezza e sapidità
Lavorazione e affinamento	6 mesi in acciaio - 3 mesi in legno 3 mesi in bottiglia
Temperatura di servizio	16-18 °C

