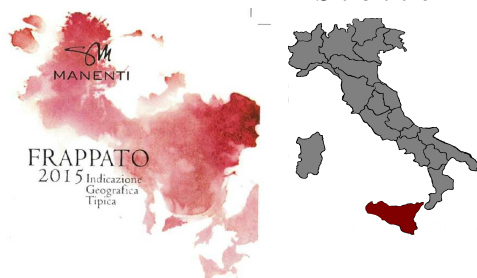


# FRAPPATO

## AZIENDA MANENTI

Via villa glori, 33  
97018 Scicli (Ragusa)  
Site internet : [vinimanenti.it](http://vinimanenti.it)



Dénomination :	TERRE SICILIANE
Encépagement :	100% Frappato
Nombre bouteilles produites :	8.000
Type de plantation :	Alberello vignes de 20 ans
Nature du sol :	Sables rouges avec présence d'argile
Altitude et exposition :	250 M nord-est
Rendement :	45 hectolitres:hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox
Affinage :	8 mois en cuve inox et 5 mois en bouteille
Garde :	3 à 8 ans
Dégustation :	Robe délicate avec reflets violacés, nez très expressif avec des notes florales typiques du cépage. En bouche c'est frais et léger mais surtout très élégant sur une matière légère de type Bourgogne avec une rétro olfaction magnifique !
Mariage mets-vins :	Avec des antipastis de légumes, des viandes blanches grillées , des poissons marinés

## VIGNOBLE DE SICILE



# CERASUOLO DI VITTORIA

MANENTI

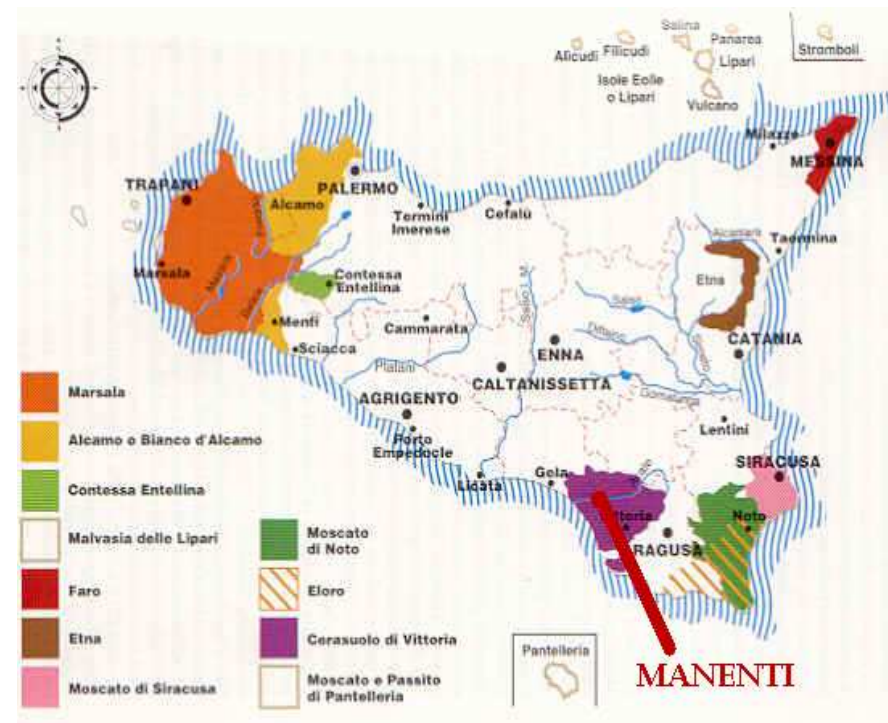
Sicile

## AZIENDA MANENTI

Via villa glori, 33  
97018 Scicli (Ragusa)  
Site internet : vinimanenti.it



!



Dénomination :	CERASUOLO DI VITTORIA DOCG
Encépagement :	50% Frappato 50% Nero d'Avola
Nombre bouteilles produites :	4.000
Type de plantation :	Alberello vignes de 30 ans
Nature du sol :	Sables rouges avec présence d'argile
Altitude et exposition :	250 M nord-est
Rendement :	45 hectolitres:hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox
Affinage :	8 mois en cuve inox et 6 mois en bouteille
Garde :	3 à 8 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec reflets violacés, nez magnifique de délicatesse et de suavité. La bouche est subtile, plein et élégantes avec les mêmes arômes que l'on trouve au nez. Un vin original, délicat et très raffiné
Mariage mets-vins :	Avec des antipastis de légumes, des carpaccios de thon ou, des poissons mijotés à la tomate

## VIGNOBLE DE SICILE