

Quando ho creato **FuoriZona**, mi sono venute in mente le parole di *Liliana Segre sulla bambina che, durante la sua deportazione ad Auschwitz, ha disegnato una farfalla che vola sopra i fili spinati.*

Questa etichetta è dedicata a tutti coloro che non vogliono dimenticare.



## Frappato Menfi DOC 2021

### PERCHÉ FUORIZONA?

Perché Menfi si trova fuori dalla zona storica del Frappato, ma condivide con quel terroir molte caratteristiche fondamentali: esposizione a sud, salinità e suoli sabbioso-calcarei adagiati su argille compatte.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**FuoriZona** è un vino goloso dal trasparente colore rubino, morbidi tannini, acidità evidente e corpo flessuoso. Profuma di ciliegie, menta, violetta e rose rosse, ed ha una bocca di pepe rosa, arancia rossa e melograno.

### VINIFICAZIONE

Le uve si raccolgono alla metà di Settembre. Il vino fermenta spontaneamente in un tino di rovere di Slavonia per 5 giorni, dove completa anche la malolattica. Poi affina per 6 mesi in botticelle da 10 ettolitri in rovere di Slavonia non tostato. Da bere giovane o far riposare per 3-5 anni.

### ABBINAMENTI

Da provare sul pesce azzurro e il tonno, le zuppe di frutti di mare, il couscous e tutte le verdure grigliate.

### UVE

Il Frappato appartiene alla famiglia dei Nerelli: è dunque parente del Mascalese e del Perricone, ed ha in comune con il primo eleganza e leggiadria, e con il secondo la straordinaria speziatura.

### SUOLO

Di medio impasto, profondo, con componenti sabbioso-calcaree adagiati su banchi di argilla alluvionale.

### DATI

Produzione totale: 3.845 btg.  
Alcol: 12%  
Zuccheri residui: 0.8 g/l  
Acidità totale: 5.88 g/l  
Solforosa totale: 32 mg/l



**CANTINE BARBERA**  
vignaioli in menfi  
*no tricks, no frills, just wine*