

TERROIR

100% Menfi
5 vitigni autoctoni
5 suoli · 5 cru

Quando ho creato FuoriZona, ho pensato alle parole di Liliana Segre e alla bambina che disegnò una farfalla sopra i fili spinati di Auschwitz.

Questa etichetta è un atto di libertà, dedicata a chi non vuole dimenticare.

“

PERCHÉ FUORIZONA

Menfi si trova fuori dall'area storica del Frappato, ma ne condivide l'anima: esposizione a sud, influenza marina e suoli sabbioso-calcarei su argille profonde. Un vino che sfida i confini geografici per trovare una sua nuova, autentica casa.

”



Frappato Menfi DOC 2025

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Rosso rubino brillante, di una trasparenza luminosa



PROFUMI

Un naso leggiadro di ciliegia, menta e violetta, impreziosito da rinfrescanti richiami di arancia rossa, melograno e pepe rosa



BOCCA

Golosa e scorrevole, con tannini morbidi e una fresca acidità che slancia il sorso, donando una beva dinamica ed elegante

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, prima metà di settembre
- Fermentazione spontanea in acciaio, con macerazione sulle bucce per una settimana
- Malolattica spontanea, interamente svolta
- Affinamento: 6 mesi in tino di rovere Slavonia non tostato

DATI TECNICI

Uve	100% Frappato	Alcol	12%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigne Sottostrada	Produzione	3.000 bottiglie
Suolo	Profondo, con componenti sabbioso-calcarei	Evoluzione	2-3 anni

STRUTTURA

CORPO



ACIDITÀ



SAPIDITÀ



COMPLESSITÀ



ABBINAMENTI

Il compagno ideale per la cucina di mare: pesce azzurro, tonno, zuppe di crostacei e couscous. Eccellente anche con piatti vegetariani e verdure grigliate.

FUORIZONA IN BREVE

★ FRAPPATO VIBRANTE, SPEZIATO E DI IRRESISTIBILE BEVA