

# “SAN MICHELE” FRAPPATO ROSSO DOP SICILIA



# “SAN MICHELE” FRAPPATO ROSSO DOP SICILIA

Una terrazza panoramica da cui lo sguardo muove verso un immutato infinito spazio-temporale: la montagna della Ganzaria, le digradanti colline dalle sfumature estive del giallo, ocra, bruno del grano da poco raccolto e il verdeggiare dei vigneti carichi di grappoli ubertosi in attesa di essere raccolti. In questo paesaggio affascinante dimorano i vigneti di Frappato che, da un terreno particolarmente vocato alla vite e al vino, traggono il loro nutrimento impareggiabile. Elio Savoca, patron delle Cantina Gigliotto, ha scelto per questo frappato vinificato in purezza il nome “*San Michele*”, ispirandosi a Michele Gravina, detto “il Bellicoso”, capitano negli eserciti di Carlo V che dal 1600 è stato il padrone assoluto del feudo Gigliotto, per trecento anni proprietà dei benedettini. Michele fa arrivare una popolazione dall’Albania per avere la mano d’opera necessaria a coltivare il feudo. La gente si accampa nel fondovalle e dopo qualche anno, ottiene l’autorizzazione del re a fondare il comune che chiamerà San Michele di Ganzaria, per la montagna sovrastante, appunto la Ganzaria. La scelta del nome è un omaggio al territorio che tanto fa per la bontà di questo frappato le cui caratteristiche, differenti dal frappato ragusano, lo rendono un vino unico che, attraverso profumi e sapori, racconta i segreti e le gesta di una terra dalla bellezza generosa.

Nome  
"SAN MICHELE" FRAPPATO ROSSO DOP SICILIA

Periodo di produzione:  
SETTEMBRE

Zona di produzione:  
S. MICHELE DI GANZARIA (CT)

Uvaggio:  
100% FRAPPATO

Annata:  
2012

Gradazione alcolica:  
14%

Affinamento:  
ACCIAIO E LEGNO PER 6 MESI

Temperatura di servizio:  
15° - 18°C

Packaging:  
BOTTIGLIA IN VETRO 0,75 L

Rilasciato dal  
GAL Kalat

Validità Settembre 2015 – Dicembre 2018

Il Presidente

ALESSANDRA FOTI

Alessandra Foti

## IL RACCONTO

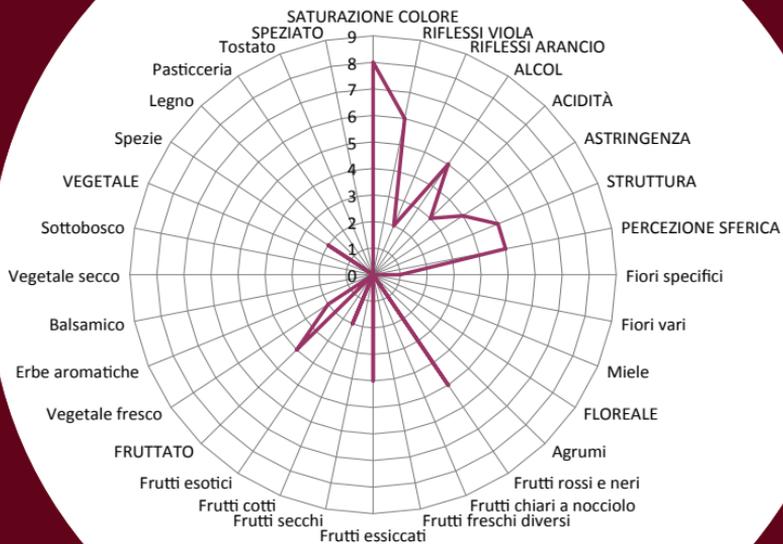


*“Et però credo che molta felicità sia agli homini che nascono dove si trovano i vini boni”.*

Leonardo Da Vinci

Forte dell'esperienza acquisita con l'agriturismo di Piazza Armerina, nel 1990 Elio Savoca acquista i 200 ettari di *Gigliotto Tenute*, nel cuore del calatino, e comincia una riorganizzazione agricola, impiantando, oltre alle coltivazioni cerealicole esistenti, vigneti, uliveti, orto. Successivamente ristruttura il fabbricato esistente, che da una ricerca storica è risultato essere un monastero benedettino del 1300. Riportato al suo antico splendore, il baglio è adibito parte in zona ricettiva, agriturismo e camere, e parte dedicata al vino, con il wine shop per le degustazioni. Dopo i 20 ettari di vigneto, arriva la cantina: 6.000 mq in legno e pietra con tutte le attrezzature tecnologiche più avanzate per fare vini di qualità. È dotata di una barricaia in rovere francese, e anche di alcune botti in legno di castagno, come da antica tradizione siciliana. Dopo le sette etichette di successo, il prossimo passo sono le bollicine, sempre più apprezzate dagli intenditori. Se l'obiettivo aziendale è produrre qualità, certamente Elio Savoca, in tandem con il suo enologo, è sulla buona strada per pensare ad altri e nuovi obiettivi da raggiungere.

# TELA DI RAGNO



# IL GUSTO

Il rosso intenso dai riflessi purpurei racconta un vino di buona struttura e consistente alcolicità, in cui l'astringenza è chiaramente percepita e l'acidità appena avvertita.



Al naso, il bouquet ha toni maturi di frutti rossi e neri in cui spiccano i frutti di bosco e i mirtilli, con richiami di prugna essiccata. Il floreale si manifesta con percezioni di glicine e rosa.

La bocca è pervasa da un sapore caldo e avvolgente con note vegetali di peperone ma anche speziate di liquirizia.

# TASTING

*The deep red with purple shades tells of a full-bodied wine with substantial alcohol content, in which astringency is clearly perceived and acidity just felt.*

*To the nose, the bouquet has tones of ripe red and black fruits, in which wild berries and blueberries stand out, with hints of dried plum. The floral bouquet is revealed in perceptions of wisteria and rose.*

*The mouth is filled with a warm and enveloping flavour of vegetal notes of capsicum, but also spicy liquorice.*

# LA QUALITÀ NUTRIZIONALE

## RESVERATROLO ●

Nel regno vegetale il resveratrolo, fenolo non flavonoide dotato di funzioni antifungine, si trova in particolare nella buccia dell'uva e nel vino. Numerose sono le sue proprietà benefiche. Innanzitutto ha un'azione protettiva contro le patologie cardiovascolari e rallenta le malattie tumorali; abbassa la quantità di colesterolo presente nel sangue ed è importante per la pelle, poiché stimolando la produzione di collagene, aiuta a ridonarle tono e lucidità e a contrastare i segni dell'invecchiamento.

Da numerosi studi è emerso inoltre come il vino rosso abbia anche proprietà antinfiammatorie grazie alla presenza di alcune sostanze in grado di inibire la formazione di due proteine che sono appunto responsabili degli stati infiammatori.

Non da ultimo, bisogna menzionare le conclamate proprietà battericide del vino rosso, sembra infatti che l'assunzione moderata sia in grado di attaccare germi come quello della salmonella o come quello della shigella, responsabile della dissenteria.

# LA GARANZIA



Nell'azienda Tenuta Gigliotto la produzione dei vini è basata sull'impiego delle uve coltivate negli areali Dop del Frappato e delle Terre Siciliane Igt, i cui disciplinari

fissano le percentuali di composizione dei vitigni nell'uvaggio, i quantitativi massimi di uve ottenibili per unità di superficie e assicurano la provenienza dai vitigni tipici dichiarati. I controlli vengono effettuati dall'ente terzo di certificazione prescelto dal Consorzio di Tutela il quale verifica che i quantitativi di vino ottenuto corrispondono alle uve raccolte.

Inoltre la produzione vitivinicola proviene da agricoltura biologica, per questo l'impresa si avvale di controlli da parte di un ente certificatore per estendere le garanzie qualitative con i restrittivi e rigorosi requisiti imposti ai prodotti bio. Più in generale, con la tenuta del "quaderno di campagna" viene controllato ed assicurato il rispetto dei dosaggi e dei tempi di utilizzo degli antiparassitari, in maniera che questi non lascino alcun residuo nelle materie prime e nei prodotti finiti (vini e conserve).

# DOVE TROVARE IL PRODOTTO

I vini di Gigliotto Tenute sono venduti esclusivamente presso l'Agriturismo di Contrada Gigliotto.

All'estero sono distribuiti anche in:

- Svizzera
- Belgio
- Polonia
- Russia

## **E-Commerce:**

[www.gliottotenute.com](http://www.gliottotenute.com)

## **INFORMAZIONI UTILI:**

Su prenotazione, è possibile organizzare:

- Visite in vigna e in cantina
- Degustazioni presso il Wineshop
- Corsi di formazione
- Eventi a tema

# IL PASSAPORTO

*Il passaporto nasce per iniziativa dei quattro GAL della Sicilia orientale "Eloro", "Etna", "Terre dell'Etna e dell'Alcantara", "Kalat", con il GAL Alto Casertano, nell'ambito del Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile» finanziato dal P.S.R. "Sicilia" 2007-2013, Misura 421 «Cooperazione interterritoriale, interregionale, transnazionale»*

Per saperne di più  
[www.ilpassaportodelgusto.it](http://www.ilpassaportodelgusto.it)



**GAL  
KALAT**  
Scaud.



## Gigliotto Tenute

C.da Gigliotto S.S.117 bis, km 60  
95040 – S. Michele di Ganzaria (CT)

Tel +39 0933 979092

Fax + 39 0933 979234

Email [gigliotto@gigliottotenute.com](mailto:gigliotto@gigliottotenute.com)

[info@gigliottotenute.com](mailto:info@gigliottotenute.com)

Web [www.gigliottotenute.com](http://www.gigliottotenute.com)

Facebook Gigliotto Tenute



A cura di Cogea Srl per il Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali  
per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile»<sup>®</sup>