



CASA FLORA

COMPañERO

COMPañERO 2025

IGT Terre Siciliane Rosato

11% vol



70% Frappato 30% Nero d'Avola

Un'ora di macerazione. Poi pressatura.

7 mesi di affinamento: 75% in vasca di vetroresina 25% barrique di rovere francese Francois Freres 2017.

Ha il frutto delicato e gentile del frappato, un brivido irrequieto di acidità e sullo sfondo la croccantezza dell'amarena unita alla struttura, personalità e carisma del legno francese, come un vecchio eroe rivoluzionario, per dissetarsi con stile.

Suggeriamo di servirlo tra i 10 e i 13 gradi, immaginandolo come un rosso fresco per esaltare maggiormente il frutto.

www.agricolacasaflora.it