

BOSCOPIAN

Un <sup>bosco,</sup> una pianura e una contessa illuminata raccombas Un <sup>bosco,</sup> una pianura e una contessa illuminata raccombas Un <sup>bosco,</sup> una pianura e una contessa illuminata raccombas I la storia di Boscopiano, il luogo dove è nata Vittoria n bosco, una pianura e una contessa illuminata racc<sub>onta</sub> n bosco, una pianura e una contessa illuminata racc<sub>onta</sub> n la storia di Boscopiano, il luogo dove è nata Vittoria, la storia di Boscopiano, il uorgo dove è nata Vittoria, la storia che la leggenda narra discendere dalla est nitorio che la Qui il terroir regala dei la storio che la leggenda narra discendere dalla colucia nel territorio che la leggenda narra discendere dalla colucia nel territo Camarina. Qui il terroir regala dal seicento un fue lunga storia abbiamo voluto desi greca di nerio e a questa lunga storia abbiamo voluto desi greca di nerio e a questa lunga storia di concau greca di nerio e a questa lunga storia di concau greca di nerio e a questa lunga storia di concau greca di nerio e a questa lunga storia di concau greca di nerio e a questa lunga storia di concau greca di nerio così unico, che va oltre il concau nel territor, marina. Qui il terroir regala dal seicento un ini nel territor, camarina. Qui il terroir regala dal seicento un ini lunga storia abbiamo voluto dedican streod di camarine a questa lunga storia abbiamo voluto dedican streod di rappato così unico, che va oltre il concetto di camari streod frappato così unico, che di Camarine di camarine streod i rappato al singolo vigneto, che di Camarine di camarine streod di rappato così unico. greca di cario e a questa tunga storia abbiamo voluto dedica estaordinario e a questa tunga storia abbiamo voluto dedica staordinario così unico, che va oltre il concetto di comu staordi frappato così unico, che di Camarina ha l'abbiano guesto arrivare al singolo vigneto, che di Lamarina ha l'abbiano guesto arrivare al singolo rigneto a della sua terra la per arrivare al no in anfora e della sua terra la di abbiano per arrivare al concetto di comuna estraordinaria de cost unico, cne va oftre il concetto di contra estraordinaria da l'anaz questo frappato cost unico, cne va oftre il concetto di contra angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camarina ha l'anaz angentaria frappato cost unico, cne va oftre di Camari

VINO BIOLOGICO

BIODI

FRAPPATO TERRESIGILIANE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

AZIENDA AGRICOLA

DI SICILIA

QUESTA ANNATA SONO STATE PRODUT

# BOSCOPIANO

FRAPPATO TERRE SICILIANE

VINO BIOLOGICO

VITTORIA • RAGUSA • SICILIA



# Boscopiano is a unique combination of ancient tradition and innovation.

The Vittoria area has been producing extraordinary wine since the seventeenth century and was known as the **"capital of the vineyard" in Sicily for over 300 years**.

Still today wine truly excels in this terroir. Our story is dedicated to the unique Sicilian **Frappato** grape variety, grown in a single vineyard and representing the elegance and generosity of its terroir.

**Boscopiano** is named after the forest where the city of Vittoria was formed in 1607, at the behest of Contessa Vittoria Colonna Henriquez Cabrera, who invested her family wealth here. Legend has it that Vittoria descends from Camarina, an ancient Greek colony. **Boscopiano is characterised by ageing in terracotta amphorae, a practice inherited from the ancient Greeks.** 

#### VINO BIOLOGICO

#### FRAPPATO TERRE SICILIANE INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

#### Vineyards & Viticulture

**Boscopiano** is made from indigenous Frappato grapes. The grapes are grown in a single vineyard, which is a little over one hectare.

The vineyard was planted in the contrada Bastonaca in 2005, with a high density of 4,500 vines per hectare. The clones were developed in our vine nursery on the estate, and the vines are trained using the guyot method.

The Frappato grapes are harvested late, the first selection taking place in the first 10 days of October. The different sections of the vineyard are harvested separately and are kept separate in order to enhance the different characteristics of the vineyard. We **harvest by hand**, putting the grapes into small crates of 15-18kg which we store in a cold room overnight.

### **Technical details**

Once the grapes have reached 6 - 8°C, destemming takes place, followed by grape selection. The grapes are gently pressed and put into **700 litre terracotta oval amphorae**. These small amphorae give the wine the maximum opportunity to interact with the terracotta. Each amphora is filled with 30-35 crates of grapes, keeping the different batches separate.

During fermentation we do several remontages. At the end of the fermentation process, we top up the amphorae until the cap is submerged. We then leave the wine to rest in the amphorae, in full contact with all its solids, until the next harvest. After racking we do the first blend, the wine then rests in stainless steel tanks for 6 months before the blend is finalised.

## BOSCOPIANO

Un basco, una pianura e una contessa il luminata raccontae la storia di Boscopiano, il luogo dove è nata Vittoria, nel territorio che la leggenda narra discendere dalla colori grea di Camarina. Qui il terroir regala dal seicento un tia storodinario e a questa lunga storia abbiano volto dedicar gento frappto così unico, che va oltre il concetto di contral per arrivare al singolo vigneto, che di Camarina ha l'anis dell'afinamento in anfora e della sua terra la caparhieta e la generosa eleganza.

VINO BIOLOGICO

#### FRAPPATO TERRE SICILIANE INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



2019 IN QUESTA ANNATA SONO STATE PRODOTTE SOLO Nº 1900 BOTTIGLIE

### Tasting Notes

Boscopiano is quite unique, something different, a wine that at the same time as honouring local traditions and craftmanship, embraces innovation. Typical of the Frappato grape in colour, it is ruby red with lovely purple reflections. The nose is a whirlwind of red fruits. spices, floral notes, oranges and almonds. On the palate there are notes of ginger and blood oranges. Succulent and gentle, it is extremely elegant, with a long finish.

Only a few hundred bottles produced.

LIMITED PRODUCTION



Gift Box - 3 bottles



SOCIETÀ AGRICOLA CORTESE C.DA SABUCI, 3 KM 11 | VITTORIA | RAGUSA | ITALIA INFO@AGRICOLACORTESE.COM | WWW.AGRICOLACORTESE.COM