

FRASCATI SUPERIORE DOCG

IL VIGNETO

Situato nel cuore della zona Doc, su terreni vulcanici, alcuni ricchi di scheletro, altri di pozzolana, con altitudine minima di 200 metri sul livello del mare.

LA VARIETÀ

Nei vigneti sono presenti Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia, Trebbiano, coltivati tutti a guyot, la densità d'impianto è di circa 4000 ceppi per ettaro, si producono in media 2,3 chili di uva per pianta, ricorrendo a tecniche di diradamento dei germogli prima e del grappolo poi.

LA VENDEMMIA

A scalare, a seconda della varietà dalla seconda settimana di settembre fino a metà ottobre.

LA VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono sottoposte ad una pressatura soffice, dopo una decantazione a freddo, il mosto ottenuto viene inoculato con lieviti selezionati; la fermentazione avviene a temperatura controllata (16°-18°); a fine fermentazione il vino viene immediatamente refrigerato a 10°.

AFFINAMENTO E IMBOTTIGLIAMENTO

Il vino, ancora con tutti i suoi lieviti, viene sottoposto ad agitazione per circa un mese; questo consente la lisi dei lieviti stessi che in questo modo arricchiscono il vino rendendolo più elegante e di struttura. Il vino viene poi stabilizzato a freddo (-2° per una settimana) e microfiltrato prima di essere imbottigliato a bassa temperatura.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino giallo paglierino con riflessi verdognoli. I profumi sono intensi, fini, delicatamente fruttati di agrumi, mela gialla, fiori di acacia. Al palato è intenso, sapido, equilibrato e morbido.

ABBINAMENTI

Pesce sia crudo che cotto, antipasti, uova, minestre, primi piatti di tradizione romana e carni bianche.

Temperatura di servizio consigliata 10-12° C

THE VINEYARD

It is located in the heart of the D.O.C. production area, on volcanic soil rich in rock and pozzolana, at an height of 200 mt asl.

GRAPE VARIETIES

The vineyards includes Malvasia from Lazio, Malvasia from Candia, Trebbiano; all the grapes are cultivated at "guyot"; the vine density per hectare is of approx. 4000 plants; the average grape yield per plant is of 2,3 kg, obtained from techniques of seed thinning at first and bunch thinning then.

GRAPE HARVESTING

Depending on the grape variety from the second week of September to mid October.

VINIFICATION TECHNIQUES

The grapes undergo a soft pressing; after a cold decantation, the must is inoculated with selected yeasts; fermentation is temperature controlled (16°-18°); at the end of the fermentation the wine is immediately refrigerated at 10° C.

AGING AND BOTTLING

The wine with its yeasts undergoes shaking for about a month. This results in the lees of the yeasts enriching the wine, making it more elegant and full bodied. The wine undergoes cold stabilization (-2° for about a week) and microfiltration before being bottled at a low temperature.

WINE CHARACTERISTICS

A straw yellow wine with greenish nuances. It is intense and fine on the nose with fruity notes of citrus, yellow apple and acacia flowers. Intense, fine, well balanced and smooth on the palate.

FOOD PAIRING

Fish both raw and cooked, hors d'oeuvres, eggs, soups, traditional Roman pastas and white meats.

Suggested serving temperature 10°-12° C

