



## ABELOS

### Frascati Superiore DOCG Bio annata 2021

*ABELOS dal greco "AMPELOS", vuol dire "vigna", uno degli epiteti di DIONYSOS, dio del vino e della forza vitale della natura*

**DENOMINAZIONE:** Frascati Superiore DOCG

**VITIGNI:** Malvasia Puntinata 80% - Bombino 20%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Frascati (RM)

**TERRENO E CLIMA:** terreno vulcanico e minerale caratterizzato da tufo. Il sottosuolo è ricco infatti di potassio e fornisce una costante idratazione alla pianta. L'antica presenza di un lago, inoltre, rende il terreno facilmente coltivabile. Grazie alla posizione strategica all'interno di un vecchio cratere, il clima è mediterraneo, caratterizzato quindi da inverni miti (grazie agli influssi del vicino Mar Tirreno) ed estati calde e ventilate.

**ALTITUDINE:** 200/250 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** Nord/Ovest

**ALLEVAMENTO:** Guyot Doppio

**ETA' DELLA VIGNA:** 30-50 anni

**RESA PER ETTARO:** 80 q/ha

**ANNATA:** l'annata 2019 si è rivelata coerente per gli standard della zona. Piogge discrete nei mesi invernali e temperature nella media stagionale. L'uva ha raggiunto una perfetta maturazione fenolica e tecnologica.

**VENDEMMIA:** Selezione manuale in cassetta nella prima metà di Ottobre.

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:** Dopo un'accurata selezione delle uve, il bombino fa poche ore di criomacerazione (macerazione a freddo), segue poi la fermentazione di circa 15-20 giorni a temperature controllate in serbatoi conici di acciaio, in assenza di solforosa. Affinamento in vasca per 7 mesi con *batonage* fino al periodo di aprile e successivo *blend* delle due masse. Ulteriore affinamento in bottiglia per 1 mese.

**ALCOL:** 14,0% Vol.

**LONGEVITA':** 3-6 anni

**SCHEDA ORGANOLETICA:** Dal colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso presenta delle note di frutta matura come pera e frutta tropicale (ananas matura), note floreali di camomilla e biancospino, accompagnate da note di erbe aromatiche e balsamiche, rendono il bouquet unico ed intenso. La mineralità è la sua principale caratteristica. Freschezza e acidità in dolce e cremosa alternanza. Al palato, la dolcezza della pera si fonde con l'acidità e la sapidità, dando un gusto equilibrato, intenso e persistente. Servire a 8-10°C.

**ABBINAMENTI:** Ottimo in abbinamento con zuppe e risotti di verdure. Si abbina bene anche a primi e secondi a base di pesce e con la crudité. Da provare in abbinamento a formaggi freschi come la ricotta.