



496

Frascati Superiore DOCG Bio annata 2021

496 A.C. è la data della famosa battaglia del lago Regillo, combattutasi tra Latini e Romani durante la quale "...Castore e Polluce, figli di Zeus, si lanciarono nella mischia, trascinando questi ultimi alla vittoria..."

DENOMINAZIONE: Frascati Superiore DOCG Bio

VITIGNI: Malvasia di Candia 90% - Trebbiano Toscano 10%

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: Sud/Est

ALLEVAMENTO: Guyot Doppio

ETA' DELLA VIGNA: 35 - 40 anni

RESA PER ETTARO: 90 ql/h

ANNATA: l'annata 2019 si è rivelata coerenti 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, la fermentazione di circa 15-20 giorni avviene a temperature controllate in serbatoi di acciaio, in assenza di solforosa. Segue la maturazione per 5 mesi in acciaio inox. Ulteriore affinamento in bottiglia per 1 mese.

ALCOL: 13%Vol.

LONGEVITA': 3/6 anni

SCHEDA ORGANOLETICA: Colore giallo paglierino intenso, al naso si caratterizza per avere un bouquet fruttato e aromatico, con note di agrumi come limone, pompelmo e cedro e frutta a polpa bianca. Note floreali di bergamotto e sentori ammandorlati avvolgenti, accompagnano una spiccata mineralità. Al palato, ottima corrispondenza gusto-olfattiva accompagnata da equilibrio, freschezza e persistenza. Servire ad una temperatura di 8-10°C.

ABBINAMENTI: Ottimo da abbinare a piatti tipici della zona come pasta all'amatriciana, cacio e pepe, rigatoni con la pajata, carciofi alla giudia o con primi

piatti a base di pesce, frutti di mare e crostacei. Da utilizzare anche per l'aperitivo in abbinamento a formaggi freschi o mediamente stagionati.