



17/11

## Cannellino di Frascati DOCG Bio 2019

*17/11 è la GENESIS di questo vino, ovvero la sua data di nascita, appunto il 17 Novembre, prodotto dall'appassimento in pianta delle uve raccolte tardivamente e attaccate dalla muffa nobile (Botrytis cinerea).*

**DENOMINAZIONE:** Cannellino di Frascati DOCG

**VITIGNI:** Malvasia Puntinata 100%

**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:** 40-50 anni

**RESA PER ETTARO:** 50 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 dalla prima metà di Novembre.

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:** Dopo un appassimento in pianta delle uve, ormai a metà novembre colpite dalla muffa nobile (Botrytis cinerea), viene fatta un'ulteriore accurata selezione delle uve. Successivamente parte la fermentazione che dura circa 15-20 giorni a temperatura controllata in serbatoi conici di acciaio, in assenza di solforosa. Segue la maturazione per 4 mesi in acciaio. Affinamento in bottiglia per 1 mese.

**ALCOL:** 13,5%Vol.

**LONGEVITA':** 3-6 anni

**SCHEDA ORGANOLETICA:** Cannellino espressivo e penetrante, dal colore giallo dorato si caratterizza al naso per le note di albicocca, scorza di limone, frutta candita, nocciole glassate, fiori d'arancio e miele. Dalla dolcezza suadente, al palato colpisce per una vibrante acidità e soprattutto un'intensa mineralità, esempio di espressività e persistenza.

**ABBINAMENTI:** Perfetto come dopo pasto in abbinamento a pasticceria secca, dolci con canditi e frutta secca, formaggi stagionati e fegatini.