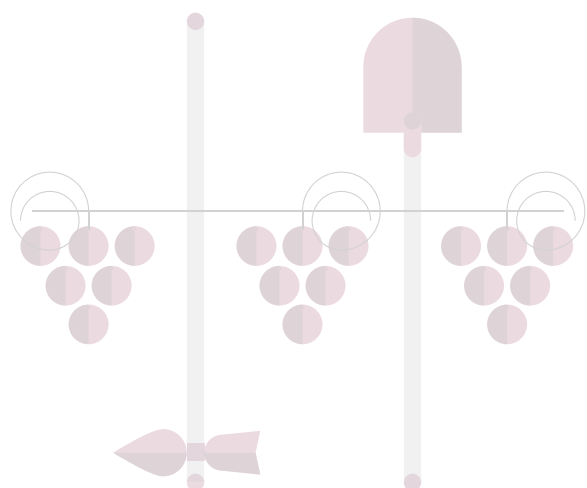


# slow wine

GUIDA 2021



 Slow Food Editore

## FRASCATI (RM)

DE SANCTIS

€


SCONTO -10%


Via Pietraporzia, 50 - tel. 340 3962771  
www.frascati-wine.com - desanctisluigi@yahoo.it


**VITA** - La storia dei De Sanctis racconta di un'antica e continuativa presenza nel mondo del Frascati, sin dal 1816. È con Luigi che l'azienda familiare ha compiuto una svolta con l'abbandono dei sistemi iperproduttivi del passato, per cercare la via della qualità. A questo cambiamento si è presto affiancato quello di praticare una viticoltura più sana, ed è dal 2012 che l'azienda è biologica certificata: un'impresa di famiglia, un esempio virtuoso per il territorio.


**VIGNE** - La vigna è il regno di Luigi De Sanctis e il contesto è di quelli affascinanti: si trova, infatti, nel bacino dell'antico lago Regillo, formatosi all'interno di uno dei crateri del vulcano Albano, prosciugato nel 1614 per far posto all'agricoltura. Il terreno vulcanico, la ventilazione costante e le decise escursioni termiche giornaliere creano una combinazione ideale per praticare l'agricoltura biologica e far esplodere i profumi della malvasia.

**VINI** - Francesco, figlio di Luigi, lascia esprimere i caratteri dei vitigni, ma con il giusto e corretto uso della tecnologia.

**TOP Frascati Sup. Abelos 2019** VINO QUOTIDIANO ○ 15.000 bt; 11 € -  - Ricco e stratificato l'olfatto di fiori bianchi e frutta a polpa gialla, con tipici sentori di nocciola e mandorla fresca. Al sorso è sapido, e ribadisce il senso di ricchezza, impreziosendola con una traccia minerale e vulcanica avvincente, lunga e gustosa.

**Frascati Sup. 496 2019** ○ 36.000 bt; 11 € -  - Una grande freschezza floreale ed erbacea accoglie l'olfatto, poi emergono le note che ricordano la pesca. In bocca torna prepotente la frutta, accompagnata dal sale che allunga la persistenza.

**Cannellino di Frascati Sup. Diciassette Undici 2019** ● 1.500 bt da 0,375 l; 20 € -  - Succoso, fruttato, elegante.

**Onde 2019** ● cabernet franc; 3.600 bt; 20 € -  - Posente, fruttato, avvolgente.

ha 17 - bt 60.000

**Fertilizzanti** sovescio

**Fitofarmaci** rame e zolfo

**Diserbo** lavorazione meccanica/manuale

**Lieviti** selezione di lieviti indigeni

**Uve** 100% di proprietà

**Certificazione** biodinamico certificato

