

496

Frascati D.O.C. Bio 2012

DENOMINAZIONE: Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: Loc. Frascati

TIPO DI TERRENO: Vulcanico, minerale

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

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

ESPOSIZIONE: Sud/Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot Doppio

PROVENIENZA DELLE UVE: da 35 a 40 anni

PRODUZIONE PER HA: 90 q l uva

POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO: 3/6 anni

TIPO DI RACCOLTA : Selezione manuale prima metà di Ottobre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO : Dopo una accurata selezione delle uve, fermentazione di circa 15-20 giorni a temperature controllate in serbatoi conici di acciaio in assenza di solforosa. Segue la maturazione per 5 mesi in acciaio. Affinamento in bottiglia per 1 mese.

SCHEDA ORGANOLETTICA: Un Frascati di gran stoffa e naturalezza. Marcata personalità con sentori ammandorlati avvolgenti, che si distingue per fragranza e legami aromatici di notevole equilibrio e corrispondenza gustativa.