

17/11

Cannellino di Frascati D.O.C.G. Bio 2012

DENOMINAZIONE: Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: Loc. Frascati

TIPO DI TERRENO: Vulcanico, minerale

VITIGNI: Malvasia Puntinata 90% - Greco 5% - Trebbiano 5%

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

ESPOSIZIONE: Sud/Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot Doppio

PROVENIENZA DELLE UVE: da 40 a 50 anni

PRODUZIONE PER HA: 50 q l uva

ALCOL: 19,50%

POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO: 3/6 anni

TIPO DI RACCOLTA : Selezione manuale prima metà di novembre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO : Dopo un appassimento in pianta delle nostre uve ormai a metà novembre colpite dalla muffa nobile viene poi fatta ulteriormente un 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.

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.