

ABELOS

Frascati Superiore D.O.C.G. Bio 2012

DENOMINAZIONE: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE: Loc. Frascati

TIPO DI TERRENO: Vulcanico, minerale

VITIGNI: Malvasia Puntinata 80% - Bombino 20%

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

ESPOSIZIONE: Sud/Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot Doppio

PROVENIENZA DELLE UVE: da 35 a 50 anni

PRODUZIONE PER HA: 80q/l uva

POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO: 3/6 anni

ALCOL: 13.50

ESTRATTO SECCO NETTO: 22,48

ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 68 mg/l

TIPO DI RACCOLTA : Selezione manuale prima metà di Ottobre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO : Dopo una accurata selezione delle uve il bombino fa poche ore di criomacerazione segue la fermentazione di circa 15-20 giorni a temperature controllate in serbatoi di acciaio inox in assenza di solforosa. Batonage fino al periodo di aprile e successivo blend delle due masse. Affinamento in bottiglia per 1 mese.

SCHEDA ORGANOLETTICA:

Che densità e che compiuta maturità di frutto: una pera solare, densa, di eccellente nitidezza esecutiva.

Frutto e acidità in dolce, cremosa, evoluta alternanza. In soffice e coesa compressione, ovvero in balsamica, gran fragrante fusione. Unione compenetrata di superiore maturità di frutto, di qualità e di dolcezza di aroma, di gran fusione da ottima enologica d'esecuzione. La pulizia della trasformazione non altera né l'originale né la derivativa suadanza. La souplesse allora fragrante, levigatissima carezza.