

EPoS

“Canto epico”

Storia e tradizione del Frascati

FRASCATI

Denominazione di Origine Controllata

SUPERIORE

VIGNETI DI PROVENIENZA:

nostri vigneti siti in
Frascati (Lazio).

UVE DI PROVENIENZA:

Malvasia di Candia 50%,
Malvasia del Lazio 40%,
Trebiano 10%. La raccolta viene
effettuata tardivamente sulle uve
selezionate.

VINIFICAZIONE:

fermentazione in tini di rovere
da 40hl per 40 giorni
a temperatura controllata.

AFFINAMENTO:

in tini, per 3 mesi sulle feccie.

COLORE:

giallo paglierino con riflessi
tendenti al verdognolo.

BOUQUET:

intenso e complesso, sono esaltanti
le note di mandorla dolce che si
sposano con un interessante tropicale,
dovuto all'appassimento in pianta.

GUSTO:

la raccolta tardiva lo rende pieno al palato,
morbido e al tempo stessi di ottima sapidità.

TITOLO ALCOLEMICO:

13% – 13,5% vol.

