SILVESTRI FRASCATI

Frascati DOCG Superiore
Malvasia di Candia | Greco | Trebbiano Toscano | 12,5° | 750 ml

Il Frascati nasce dai suoli vulcanici dei Castelli Romani e conquista subito la dolce vita romana e l'Italia intera con i suoi profumi suadenti e il suo frutto croccante e pieno. Detiene un primato unico, è la prima Doc d'Italia e oggi, diventato DOCG, vive una nuova rinascita.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di mosto limpido, con l'addizione di lieviti selezionati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino delicato con riflessi giovanili verdi.

Profumo: Fresco ed aromatico, frutta fresca, mela e pera, sbuffi di cipria ed erbe di campo.

Gusto: Netto e fresco, salino e persistente, di carattere. Chiude su note di frutta fresca e toni erbacei.

WINEMAKING TECHNIQUE

Soft pressed, fermentation at controlled temperature of the clear must with the addition of selected yeasts.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color: Delicate straw yellow color with youthful greenish hues.

Aromas: Fresh and aromatic, with notes of fresh fruits, apple and pear, puffs of powder and wild herbs.

Taste: Near and fresh, savory and persistent, good personality. Notes of fresh fruits and herbs in the finish.

Frascati is born from the volcanic soils of the Castelli Romani and immediately conquers the sweet Roman life and the whole of Italy with its persuasive aromas and its crunchy and full fruit. It holds a unique record, it is the first Doc in Italy and today, having become a DOCG, it is experiencing a new rebirth.