

FRASCATI DOC

Uve: Trebbiano, Malvasia e Greco

Sistema di allevamento: Controspalliera

Densità ceppi: 3.000/3.500 per ettaro

Resa: 130ql. Per ettaro

Epoca di vendemmia: Fine di Settembre

Vinificazione: In bianco con fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata.

Maturazione: Acciaio inox.

Grado alcolico: 12% vol.

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino, profumo delicato e piacevolmente fruttato, sapore secco e armonioso.

Abbinamenti gastronomici: Antipasti, minestre, carni bianche e piatti a base di pesce.

