



CANTINE
VOLPETTI



FRASCATI DOC

FEUDI DEI PAPI

Uve: Trebbiano, Malvasia e Greco.

Sistema di allevamento: Controspalliera.

Densità di ceppi: 3.000/3.500 per ettaro.

Resa: 130 q/l per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine 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.