



CANTINE
VOLPETTI



FRASCATI SUPERIORE DOCG

LE PIANTATE

Uve: Trebbiano, Malvasia e Greco

Sistema di allevamento: Controspalliera.

Densità di ceppi: 4.000 per ettaro.

Resa: 90 ql per ettaro.

Epoca di vendemmia: Fine Settembre.

Vinificazione: In bianco e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata.

Maturazione: Acciaio inox con sosta sulle fecce fini per 2 mesi.

Grado alcolico: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Caratteristiche organolettiche: Colore paglierino carico, profumo complesso, fresco e fruttato con note di pera e banana, sapore lungo ed equilibrato.

Abbinamenti gastronomici: Si abbina in modo ideale ad antipasti di mare, a primi piatti saporiti e carni bianche, eccellente come aperitivo.