

Verifica le disposizioni del tuo comune
Separa le componenti e conferiscile in modo corretto
BOTTIGLIA - GL71 - Raccolta vetro
TAPPO - FOR51 - Raccolta differenziata dedicata
CAPSULA - C/ALU90 - Raccolta alluminio

FRASCATI DOC

LE VARIETÀ

Oltre cinquant'anni di storia enologica. Era il 1966 quando Giuseppe Saragat, presidente della Repubblica, sanciva la nascita di una delle prime Doc italiane. Il Frascati Doc Villa Simone, è stata la prima etichetta prodotta dall'azienda.

LA VENDEMMIA

Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia e Trebbiano, coltivati a guyot e cordone speronato. La densità d'impianto è di 4000 ceppi ettaro e si producono in media 2,5 chili di uva per pianta, raccolte gradualmente a seconda delle varietà, dalla II settimana di settembre fino a metà ottobre.

Le uve intere vengono sottoposte ad una pressatura soffice; la fermentazione avviene a temperatura controllata di 14°/16°. Segue un affinamento sui lieviti per 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Vino giallo paglierino con riflessi verdognoli. I profumi sono intensi, fini e ricordano agrumi, mela gialla e fiori di acacia. Al palato è intenso, fine ed equilibrato.

Si abbina con pesce sia crudo che cotto, antipasti, uova, minestre di verdure e primi piatti di tradizione romana. Temperatura di servizio consigliata 12°/14°.

THE VARIETY

Beyond fifty years of enological history. It was in 1966 that Giuseppe Saragat, president of the Republic, sanctioned the birth of one of the first Italian DOCs. The Frascati DOC Villa Simone was the first label produced by the company.

THE GRAPE HARVEST

Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia and Trebbiano, are the present vine varieties. There are all cultivated with guyot and spurred cordon techniques. With an implantation density of 4000 stumps per hectare, the produce at average 2.5 kg. of grapes per plant, harvested gradually depending on the variety, from the 2nd week of September going till the middle of October. The unaltered grapes are subjected to soft press. Fermentation is done at the controlled temperature of 14°/16°C . Aging "sur lies" for 3 months.

THE WINE CHARACTERISTICS AND FOOD PAIRING

It is a straw yellow wine with green shades. Fragrances are intense, subtle and with reminds of citrus fruits, yellow apple and acacia flowers. In mouth the wine is intense, subtle and balanced. It matches great with both cooked or raw fish, appetizers, eggs, vegetables soups and roman tradition main courses. Recommended serving temperature is 12°/14°C.



Villa Simone

AZIENDA AGRICOLA VILLA SIMONE

Via Frascati Colonna, 29
00078 Monte Porzio Catone - (RM) Italia
Tel. +39 06 9449717 - email: info@villasimone.it

www.villasimone.it