

# Frascati superiore Antica Roma®

Gradazione 12,5°

Denominazione d'Origine Controllata • Bottiglie da litri 0,75

ANTICA ROMA®  
FRASCATI  
SUPERIORE

## Zona di produzione

*Il territorio del comune di Frascati, Grottaferrata, Monteporzio e parte del comune di Colonna in provincia di Roma.*

## Varietà di uve

*Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio, Trebbiano Toscano, Greco.*

## Tecnica di vinificazione

*Vinificazione in bianco, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata del mosto "Prima Goccia" limpido, con l'aggiunta di lieviti selezionati. Il vino ottenuto viene filtrato per evitare fermentazioni secondarie.*

## Caratteristiche organolettiche

*COLORE: Giallo dorato di moderata carica cromatica*

*PROFUMO: Morbido, di frutta appena matura, con richiami delicati al lievito e alla banana*

*GUSTO: L'ingresso in bocca è morbido, buona la nota alcolica, moderata l'acidità, buona la struttura, esemplare la pulizia, ottima la persistenza. Vino complesso dall'elegante scorrevolezza.*

## Consigli del produttore

*Si raccomanda di servirlo fresco a una temperatura di 8°-10°C e di consumarlo entro l'anno successivo alla vendemmia.*

## Accostamenti Gastronomici

*È il classico vino da tutto pasto, predilige antipasti magri, minestre in brodo e asciutte non eccessivamente saporite, pesce bollito e carni bianche.*

## Vineyards

*Frascati, Grottaferrata, Monteporzio surroundings and part of territory around the jurisdiction of Colonna, province of Rome.*

## Grape Varieties

*Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio, Trebbiano Toscano, Greco.*

## Wine making technique

*White vinification, gently pressed in order to obtain a must that is filtered and brought to fermentation at a controlled temperature, "First Drop" clear, addition of specific yeast. The wine is filtered to avoid further fermentation.*

## Tasting notes

*COLOUR: Golden yellow with a temperate chromatic scale*

*BOUQUET: Velvet, like fresh ripe fruits aromas, with a delicate banana and yeast flavor.*

*TASTE: It has a velvet taste, with a good alcoholic mark, moderate acidity, good structure, very clear, with a very good persistence. Elaborated wine with a smart smoothness.*

## Advice from the winemaker

*We suggest to drink this wine chilled to 8° -10° C (47°-50° F.), it is better to drink it within the next year after the harvest.*

## Gastronomical suggestions

*Very good from the first to the last course, great companion for lighter hors-d'oeuvre, clear and thick soup, boiled fish and white meats.*

