

# Silvestri Frascati Superiore®

Gradazione 12,5°

Denominazione d'Origine Controllata • Bottiglie da litri 0,75 e 0,375



## Zona di produzione

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

## Varietà di uve

Malvasia bianca di Candia, Greco e Trebbiano Toscano.

## Tecnica di vinificazione

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

## Caratteristiche organolettiche

COLORE: Giallo paglierino, con riflessi giovanili verdi.

PROFUMO: Fresco ed aromatico ad un tempo, con leggera nota olfattiva di frutta fresca.

GUSTO: Secco senza asperità, fresco e sicuro con nerbo netto e carattere.

## Consigli del produttore

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

## Accostamenti gastronomici

È il più classico tra i vini a tutto pasto, predilige antipasti magri, e minestre in brodo e asciutte, pesce e carni bianche.

## Vineyards

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

## Grape Varieties

Malvasia Bianca di Candia, Greco and Trebbiano Toscano.

## 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.

## Peculiarity

COLOUR: Straw yellow with a light green hues

BOUQUET: Fresh and aromatic at the same time, with a delicate fruitish aroma.

TASTE: Dry without asperity, fresh with a strong temper.

## Advice from the winemaker

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

## Gastronomical suggestions

It is a classical wine to taste from the first to the last course, great companion for lighter hors-d'oeuvre, clear and thick soup, boiled fish and white meats.

