

Caspide Frascati D.O.C.



VITIGNI: 50% Malvasia del Lazio, 20% Malvasia bianca di Candia, 15% Trebbiano Toscano, 15% Greco

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50 %

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1995

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DELLE UVE: zona delimitata dal disciplinare di produzione

NOME DEL VIGNETO: Vigneti di Santa Croce

TERRENO: vulcanico

ESPOSIZIONE: sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: filari

RESA PER ETTARO: 90 quintali

VENDEMMIA: manuale, da metà settembre

VINIFICAZIONE: a temperatura controllata in acciaio

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: acciaio per 4 mesi sulle fecce fini

COLORE: giallo paglierino

OLFATTO: offre sensazioni di erbe aromatiche e frutta a polpa bianca, con leggera impressione di fiori di campo

GUSTO: fresco e agrumato

PERSISTENZA: discreta

ABBINAMENTI: aperitivi con finger food

FORMATO: 0,750 lt.

