

HEREDIO

Frascati Superiore D.O.C.G.



VITIGNI: Malvasia Puntinata, Greco, Bombino

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50 %

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DELLE UVE: zona delimitata dal disciplinare di produzione nella zona collinare di Frascati a mt. 350 s.l.m.

TERRENO: Vulcanico

ESPOSIZIONE: sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: filari a cordone speronato

RESA PER ETTARO: 70 q.li

VENDEMMIA: manuale, da metà settembre in poi

VINIFICAZIONE: le uve vengono diraspate e sottoposte a pressatura soffice, prolungata macerazione a freddo delle bucce (10°C per 12/16 ore), affinamento sulle fecce fini per 5/6 mesi, utilizzo di soli lieviti autoctoni.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO: 3 mesi in bottiglia.

COLORE: giallo paglierino luminoso con riflessi dorati

OLFATTO: deciso e definito al naso nelle percezioni di agrumi e fiori gialli che avvolgono, pesca gialla, mela golden, susina e sentori di erbe aromatiche, note minerali.

GUSTO: ottima dotazione di freschezza unita a gustosi rintocchi sapidi, che ben sostengono la massa glicerica, media struttura e finale agrumato.

PERSISTENZA: buona persistenza

ABBINAMENTI: antipasti, piatti tipici romani, pesce e carni bianche.

BOTTIGLIA: 0,750 lt.

