



ACQUISTATO IL

"Racemo Bianco" Frascati Superiore DOCG 2024

2024

Il Frascati Superiore per accompagnare una cena gustosa

Il taglio è davvero ricco: Malvasia Puntinata del Lazio 50%, Malvasia di Candia 20%, Bellone 20% e per finire un 10% di Grechetto. Non manca davvero nulla in questo Racemo Bianco, Frascati Superiore DOCG proposto da L'Olivella. Una punta di aromaticità, data dalle Malvasie, un po' di freschezza, con il Bellone e un pizzico di minerale con il Grechetto. Il mix funziona davvero bene. E a rendere il tutto ancora più interessante, una vendemmia leggermente tardiva che garantisce una maggiore concentrazione zuccherina nelle uve. Più zucchero si traduce in maggiore alcol e dunque maggiore struttura. Di fatto questo Frascati non ha nulla da invidiare a tanti bianchi blasonati che provengono da regioni con una tradizione enologica di maggior prestigio. Per apprezzarlo al meglio, il consiglio è sempre lo stesso. Va abbinato a un buon piatto della tradizione romana. Un primo piatto saporito, per esempio. A voi la scelta.

Un pugliese, Umberto Notarnicola, e un piemontese, Bruno Violo. Entrambe innamorati della campagna laziale. Potrebbe sembrare il classico inizio di una barzelletta. Mentre invece è la bella storia dell'azienda agricola L'Olivella, situata nel cuore dei Castelli Romani, tra Frascati e Monte Porzio. Un'azienda dinamica e giovane fondata nel 1986 e da sempre impegnata nella valorizzazione dei buoni vini del territorio, frutto di una tradizione antica e di un suolo di origine vulcanica che conferisce al vino caratteristiche uniche. Poche bottiglie, un'immagine curata. Gli ingredienti per una storia di successo non mancano e i tanti riconoscimenti internazionali già ricevuti dai vini dell'azienda in questi anni sono la migliore conferma che la strada intrapresa è quella giusta.



La Vigna

Terreno Vulcanico colata lavica basalto

Esposizione Sud- Est 250m s.l.m.

Allevamento Doppio guyot

Densità imp. 4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Lazio

Uve Malvasia Del Lazio 50%, Malvasia di Candia 20%, Bellone 20%, Grechetto 10%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 14°

Quando Berlo Entro 3 anni

Abbinamento Carni bianche

Vinificazione La vendemmia tardiva,

Sensazioni Buona struttura, persistenza ed equilibrio

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821