ACQUISTATO IL .....

# "Racemo Bianco" Frascati Superiore DOCG 2024 2024




## 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%, Bellone20%, Grechetto10% |
| **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 |

## 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.

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