ACQUISTATO IL .....

Frascati Superiore DOCG 2024 2024



Iconico bianco laziale

Non puoi pensare al Lazio e non volare con la mente al più iconico dei suoi vini, il Frascati, in questo caso in una versione Superiore, DOCG. Lo propone Castel de Paolis, una delle realtà storiche del territorio, che dal 1994 lo propone ai suoi tanti appassionati. Malvasia del Lazio, Trebbiano Giallo, Bombino e Bellone sono gli ingredienti del blend in questo caso. Uve raccolte nei vigneti aziendali che si trovano in area collinare, a circa 250 metri sul livello del mare. Qui il terreno è di origine vulcanica, con piante che hanno in media oltre 30 anni. Il processo di vinificazione si svolge in vasche di acciaio a temperatura controllata, come anche la fase di affinamento pre-imbottigliamento. Giallo dorato, al naso rivela un intenso carattere fruttato e minerale, di notevole persistenza. Poi frutta esotica e a pasta bianca. In bocca si dimostra piacevolmente rotondo e morbido, sapido e caratterizzato da un bel corpo. Lunga la persistenza aromatica, rende questo bianco del territorio un compagno ideale per primi piatti speziati della cucina laziale. Piacevole è anche l'accostamento con l'abbacchio e i formaggi.

I Castelli Romani, e in particolare l'area di Grottaferrata, con i suoi 270 metri sul livello del mare, la giusta distanza dalla costa del Mar Tirreno e il terreno vulcanico, uniti a un clima tra i più miti e piacevoli d'Italia, costituiscono condizioni ideali per la produzione di vini di qualità. Ne sono certi i membri della famiglia Santarelli che, dai primi anni settanta, per pura passione e amore del territorio, iniziarono ad acquistare piccoli appezzamenti di terreno, quasi interamente piantati a vigneto. Fino alla metà degli anni ottanta, però, le uve prodotte venivano conferite alle locali cantine sociali. Poi, nel 1985, grazie all'incontro tra Giulio Santarelli e il Professor Attilio Scienza, venne presa la decisione di dar vita a una nuova azienda vinicola denominata Castel De Paolis, per realizzare grandi vini del territorio. Il nome deriva da un antico castello di epoca medievale che a sua volta sorge su rovine di epoca Romana. Ancora oggi la cantina dell'azienda sfrutta la preziosa "Cisterna Romana", nella quale riposano le barrique con i grandi rossi da invecchiamento.

La Vigna

Terreno	vulcanico
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lazio
Uve	70% Malvasia del Lazio, 20% Trebbiano Giallo, 5% Bombino Bianco, 5% Bellone
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce, menù di carne
Vinificazione	Uve sottoposte a presaatura soffice e mosto fermentato in tini di acciaio termoregolati a 15°
Sensazioni	Naso elegante con note floreali

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