



Villa Simone

FRASCATI

DOC



Oltre cinquant'anni di storia enologica. Era il 1966 quando Giuseppe Saragat, presidente della Repubblica, sanciva la nascita di una delle prime Doc italiane. Il Frascati Doc Villa Simone, è stata la prima etichetta prodotta dall'azienda.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Vino giallo paglierino con riflessi verdognoli. I profumi sono intensi, fini e ricordano agrumi, mela gialla e fiori di acacia. Al palato è intenso, fine ed equilibrato.

Si abbina con pesce sia crudo che cotto, antipasti, uova, minestre di verdure e primi piatti di tradizione romana. Temperatura di servizio consigliata 12°/14°.

Beyond fifty years of enological history. It was in 1966 that Giuseppe Saragat, president of the Republic, sanctioned the birth of one of the first Italian DOCs. The Frascati DOC Villa Simone was the first label produced by the company.

THE WINE CHARACTERISTICS AND FOOD PAIRING

It is a straw yellow wine with green shades. Fragrances are intense, subtle and with reminds of citrus fruits, yellow apple and acacia flowers. In mouth the wine is intense, subtle and balanced.

It matches great with both cooked or raw fish, appetizers, eggs, vegetables soups and roman tradition main courses. Recommended serving temperature is 12°/14°C.

AZIENDA AGRICOLA VILLA SIMONE

Via Frascati Colonna, 29
00078 Monte Porzio Catone - (RM) Italia
Tel. +39 06 9449717 - email: info@villasimone.it

www.villasimone.it