



Villa Simone

VIGNETO FILONARDI

FRASCATI SUPERIORE DOCG

RISERVA

LA STORIA

Nell'archivio di stato a Roma, busta 1286 del 1806, si legge "i Filonardi, patrizi romani, ebbero molte proprietà e casali in questa zona, ma il casale intestato a loro si trova compreso tra Massarosa e Torricella. Qui Natale Filonardi produceva le migliori trenta botti di vino della zona". Ad oggi è uno dei pochi Crù di Frascati riconosciuto e certificato dagli organi di controllo.

IL VIGNETO E LA VINIFICAZIONE

Il Vigneto Filonardi si trova su di una ripida collina. Il terreno risulta particolarmente ricco di microelementi, in particolar modo di metalli di evidente origine vulcanica. Sono presenti Malvasia del Lazio. Le uve intere vengono sottoposte ad una pressatura soffice; la fermentazione avviene a temperatura controllata di 14°/16°. Affina sui lieviti per 6 mesi, seguiti da 6 mesi di bottiglia. Viene commercializzato a partire dal 1 novembre dell'anno successivo alla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Vino giallo paglierino. I profumi sono fini e intensi di frutta matura e spezie. Al palato è sapido di ottima struttura con un ritorno di forte mineralità. E' un vino eclettico che sposa elegantemente tutta la cucina romana, grigliate e formaggi. Da provare con molluschi e pesce affumicato. Temperatura di servizio consigliata 14/16°.



AZIENDA AGRICOLA
VILLA SIMONE

Via Frascati Colonna, 29
00078 Monte Porzio Catone - Roma

THE HISTORY

In the state archive of Rome there is an envelope of number 1286 written in 1806 that says: "The Filonardis, roman aristocrats, had several properties and farmhouses in this area, but the farmhouse headed to them is situated in the area included between Massarosa and Torricella. Here Natale Filonardi used to produce the 30 best quality barrels of wine of the area". Nowadays it is one of the few Frascati crù to be recognized and certified by the control authorities.

THE VINEYARD AND THE WINEMAKING

Vigneto Filonardi is situated on a steep hills, west oriented. The ground is rich of micro elements, especially volcanic originated metals. The unaltered grapes are subjected to a soft press; the fermentation is done at the controlled temperature of 14°/16°C. Aging "sur lies" for 6 months, followed by 6 months of bottle. The wine is then put on the market starting from the 1st of November following the year of the harvest.

THE WINE CHARACTERISTICS AND FOOD PAIRING

It is a straw yellow wine. Subtle and intense fragrances remind of ripe fruits and spices. In mouth it has good structure with an intense remind of the involved minerals.

It is a versatile wine that matches with elegance the whole roman cuisine, mixed grills and cheeses. It is suggested to try it with shellfishes and smoked fish. Recommended serving temperature is 14°/16°C.