



*Villa Simone*

## VIGNETO FILONARDI

FRASCATI SUPERIORE DOCG

**RISERVA**

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.

### **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°.



*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 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.*

### **AZIENDA AGRICOLA VILLA SIMONE**

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