



Villa Simone

VILLA DEI PRETI

FRASCATI SUPERIORE
DOCG



Selezione delle uve dei vigneti aziendali situati nelle colline di Monteporzio, tra i più alti della denominazione. Il terreno è vulcanico, poco profondo e ricco di scheletro. L'altitudine e l'esposizione conferiscono una notevole fragranza aromatica e la particolare natura del terreno eleganti note minerali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTO

Vino giallo paglierino con riflessi verdognoli. I profumi sono eleganti di note fruttate e floreali con ricordi di pera e fiori bianchi. Al palato è sapido, di buona struttura, con un ottimo ritorno delle note olfattive.

Di grande incontro con i frutti di mare in particolare i crostacei, ideale con primi piatti a base di verdura, interessante provare ad accompagnarlo con uova e carni bianche. Temperatura di servizio consigliata 12°/14°.

It is a selection of grapes from the company's vineyards situated on Monteporzio's hills, among the highest of the denomination. The soil is volcanic, shallow and rich in skeleton. The altitude and exposure grant a notable aromatic fragrance, whereas the particular nature of the soil lends elegant mineral notes.

THE WINE CHARACTERISTICS AND FOOD PAIRING

It is a straw yellow wine with green shades. Fragrances are elegant and with fruity scents of pear and white flowers. In mouth it has sapidity taste, good structure and a great restitution of the olfactory notes.

Great matching with sea fruits, especially with shellfishes. Ideal with a vegetable based first course, it pairs interestingly with eggs and white meats.

Recommended serving temperature is 12°/14°C.