

Verifica le disposizioni del tuo comune
 Separa le componenti e conferiscile in modo corretto
BOTTIGLIA - GL71 - Raccolta vetro
TAPPO - FOR51 - Raccolta differenziata dedicata
CAPSULA - C/ALU90 - Raccolta alluminio

LA STORIA

Le prime testimonianze scritte risalgono al 1706, anno in cui il Cardinale Alessandro Falconieri riscatta, dal fratello Lelio, la Villa e i suoi vigneti. Il Cardinale, oltre a restaurare la Villa la rese una realtà agricola indipendente, comprensiva di un "tinello" per la vinificazione. Il vigneto è presente in una stampa del 1859, raffigurante la Villa e i suoi terreni. Piero Costantini nel 2008 acquisisce il terreno e nel 2017 Lorenzo Costantini reimpianta il vigneto, nell'area originale del 1800.

IL VIGNETO

Il Vigneto Falconieri è incastonato tra tre Ville storiche di Frascati, Villa Falconieri, Villa Parisi e Villa Rufinella. Il terreno, come gran parte dei suoli di Frascati, presenta quattro microaree riconoscibili: tufo fulvo, tufo giallo (molto leggero e friabile), Lahar (colata di fango vulcanico) e colata di basalto. Il vigneto è composto da Malvasia del Lazio al 97%, e una Collezione Didattica di Bellone, Bombino, Greco, Malvasia di Candia, Trebbiano Toscano e Trebbiano giallo per il restante 3%.

LA VENDEMMIA E LA VINIFICAZIONE

La raccolta è manuale in cassette, le uve vengono sottoposte a diraspa-pigiatura con pressatura soffice.

Segue una decantazione statica e fermentazione alcolica, di cui il 50% in botti nuove di rovere e l'altro 50% in botti di acacia. Viene elevato sui propri lieviti per circa 9 mesi.

Affina in bottiglia sdraiato in grotta per almeno 24 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino giallo paglierino. Al naso è caratterizzato da sensazioni eleganti floreali e soprattutto fruttate, con percezioni vanigliate di legno.

Al palato risulta di ottima struttura, ben bilanciato, persistente con spiccata mineralità.

VIGNETO FALCONIERI

FRASCATI SUPERIORE DOCG



THE HISTORY

The first written testimonies date back to 1706, the year in which Cardinal Alessandro Falconieri redeemed the Villa and its vineyards from his brother Lelio. The Cardinal, in addition to restoring the Villa, made it an independent agricultural reality, including a "dining room" for winemaking. The vineyard is featured in a print from 1859, depicting the Villa and its grounds. Piero Costantini in 2008 acquired the land and in 2017 Lorenzo Costantini replanted the vineyard, in the 1800 original area.

THE VINEYARD

The Falconieri Vineyard is set between three historical villas in Frascati, Villa Falconieri, Villa Parisi and Villa Rufinella. The land, like most of the soils of Frascati, has four recognizable micro-areas: tawny tuff, yellow tuff (very light and friable), Lahar (volcanic mud flow) and basalt flow. The vineyard is made up of 97% Malvasia del Lazio, and an Educational Collection of Bellone, Bombino, Greco, Malvasia di Candia, Trebbiano Toscano and yellow Trebbiano for the remaining 3%.

THE GRAPE HARVEST AND THE WINEMAKING

The harvest is manual in boxes, the grapes are subjected to destemming-crushing with soft pressing.

A static settling and alcoholic fermentation follows, of which 50% in new oak barrels and the other 50% in acacia barrels. It is raised on its lees for about 9 months.

Refine in the bottle lying in the cave for at least 24 months.

THE WINE CHARACTERISTICS

Straw yellow wine. The nose is characterized by elegant floral and above all fruity sensations, with hints of vanilla and wood. On the palate it has an excellent structure, well balanced, persistent with a marked minerality.



Villa Simone

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