

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

VILLA DEI PRETI FRASCATI SUPERIORE DOCG

I VIGNETI

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.

LE VARIETÀ

Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia e Grechetto, coltivati tutti a guyot. La produzione per ceppo è al massimo di 1,5 chili.

LA VENDEMMIA

Le uve intere vengono sottoposte ad una pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 14°/16°. Viene affinato sui lieviti per 4 mesi.

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°.



THE VINEYARD

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 VARIETY

Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia e Grechetto, all cultivated with guyot style. The production per stump is at most of 1.5 kilograms.

THE GRAPE HARVEST

The unaltered grapes are subjected to a soft. The fermentation is done at the controlled temperature of 18 - 20°C. Aging "sur lies" for 2 months.

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.



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