

Frascati DOC – Casale del Grillo



Regione. Lazio.



Uve. Malvasia bianca di Candia, Trebbiano Toscano e Malvasia del Lazio, da vigneti selezionati nella zona del Frascati, in provincia di Roma.



Vinificazione. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.



Note gustative. Colore giallo paglierino. Bouquet fine, elegante, leggermente aromatico. Gusto asciutto, soffice, morbido.



Analisi. Alcol 11,5% Vol; Acidità totale 5,8 g/l; Residuo zuccherino 3 g/l.



Gastronomia. Ideale come aperitivo, con stuzzichini, antipasti, piatti leggeri e a base di pesce. Da bersi giovane e non invecchiare. Servire fresco a 8-10 °C.



Bottiglia. "Speciale Frascati" da 750 ml (in cartone da 6 bt.).

