LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Frascati Superiore
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Villa Simone
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, peu épicé, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	DOP Frascati
Cépages	30% malvasia de lazio, 30% malvasia di candia, 40% trebbiano d'abruzzo
Alcohol percentage	12,50% vol
Description	Au début des années 80, le marchand de vin Piero Costantini fait l'acquisition de l'imposante Villa Simone à Monte Porzio Catone, au cœur de l'appellation Frascati et non loin de Rome pour y produire des vins de qualité. Dans les vignobles, il cultive des cépages locaux comme le trebbiano giallo, bellone, malvasia bianca di candia et malvasia del lazio. Les technologies les plus modernes sont installées dans les caves. Les 27 ha de vignobles gérés dans le plus grand respect de la nature, donnent naissance à huit vins différents, dont trois sous l'appellation DOCG Frascati Superiore (e.a. l'excellent cru 'Villa dei Preti'). Le domaine produit également une grappa et sa propre huile d'olive. Le Frascati Superiore a une couleur jaune léger et des arômes intenses. Un éventail de senteurs, des fleurs blanches à l'abricot en passant par la pêche. On retrouve des fruits exotiques dans une bouche bien équilibrée. Petite amertume typique dans la fin
Servir sur	apéritif, charcuterie, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, volaille sans sauce
Origine	Les raisins sont plantés dans 3 vignobles différents. Le vignoble Massaro est situé à 350m d'altitude, au sommet d'une colline au sol volcanique. Le vignoble Selciatella se situe à 370m d'altitude, orienté au sud, et son sol est essentiellement composé de fossiles. Enfin, le vignoble Colle Lattia est à 280m d'altitude, orienté au sud-ouest, et sa terre est plutôt volcanique et argileuse.
Rendement	9000kg par ha et 60hl par ha.
Vendange	De la 3ème semaine de septembre jusqu'à mi-octobre.
Vinification	Après l'équeutage a lieu le pressurage. Ensuite le moût est refroidi 24 à 48h jusqu'à une tempéraure de 10 à 15°C. Vient alors la fermentation en cuves inox à une température de 18°C qui dure 10-15 jours.
Elevage	Courte maturation en inox.
Analytique	Alc: 12,5% vol
Production	130.000 bouteilles 0,75