LICATA
WIJNFICHE

Naam	Frascati Superiore Villa dei Preti
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Villa Simone
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Frascati Superiore
Druivensoorten	20% grechetto bianco, 50% malvasia de lazio, 30% malvasia di candia
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Met het oog op de productie van kwaliteitswijnen kocht wijnhandelaar Piero Costantini begin jaren tachtig de statige Villa Simone in Monte Porzio Catone, in het hartje van de appellatie Frascati en op een steenworp van de Italiaanse hoofdstad. De wijngaarden werden aangeplant met lokale druivenrassen zoals trebbiano giallo, bellone, malvasia bianca di candia en malvasia del lazio. Ook in de kelders werden de meest moderne wijntechnologieën geïnstalleerd. De 27 hectare wijngaard, die in totaal acht wijnen voortbrengen, waaronder drie wijnen onder de DOCG Frascati Superiore (o.a. de topcru ‘Villa dei Preti’), worden met veel respect voor de natuur beheerd. Het domein produceert ook een grappa en haar eigen olijfolie. De Frascati Superiore 'Villa dei Preti' geurt aangenaam naar appeltjes en witte bloemen maar heeft ook iets strak mineraal. De smaak is pittig en mineraal met veel structuur en voorzien van frisse zuren die de wijn een aangename nervositeit geven. Lange afdronk.
Serveren bij	aperitief, vissoepen, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	De Castelvecchioheuvel waar zich 4 ha wijngaard bevindt die tot de hoogst gelegen wijngaarden van Frascati behoren. Deze wijngaard op 550 meter hoogte werdt in het verleden verzorgd door de priesters van het Heilig Hart vanwaar de naam ook afkomstig is. De ondergrond bestaat uit vulkanisch gesteente.
Oogst	Vanaf midden oktober.
Vinificatie	Na ontristing volgt een zachte persing waarna de most gedurende 24-48 uren gekoeld wordt tot een temperatuur van 10° tot 15° C. Hierna volgt de fermentatie in inoxen vaten bij een temperatuur van 18°C die 10-15 dagen duurt.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	De wijn rust enkel even in de inox tanks alvorens gecommercialiseerd te worden.
Analytisch	12,50 % alc. vol.
Productie	24.000 flessen van 0,75 liter