LICATA
WIJNFICHE

Naam	Frascati Superiore
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Villa Simone
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, erg fruitig, niet kruidig, subtiel mineraal, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Frascati
Druivensoorten	30% malvasia de lazio, 30% malvasia di candia, 40% trebbiano d'abruzzo
Alcohol percentage	12,50% 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 expressieve neus van deze lichtgele Frascati Superiore valt meteen op door de geur van witte bloemen, perziken en aardse mineraliteit. De smaak is exotisch fruitig en evenwichtig. De afdronk is gekenmerkt door een voor Frascati typisch bittertje.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, gevogelte zonder saus
Oorsprong	De druiven voor deze wijn staan aangeplant in drie verschillende wijngaarden. De Massarossawijngaard ligt op 350 meterhoogte, op de top van een heuvel waarvan de ondergrond uit vulkanisch gesteente bestaat. De Selciatellawijngaard ligt op 370 meter hoogte met een zuidelijke ligging en een bodem bestaande uit fosiele resten. De Colle Mattiawijngaard ligt op 280 meter hoogte en heeft een zuidwestelijke expositie en een bodem van vulkanisch gesteente en klei.
Opbrengst	9000 kg druiven gemiddeld per hectare en 60 hl per hectare
Oogst	Vanaf de derde week van september tot 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 alcoholische gisting in inoxen vaten bij een temperatuur van 18° C die 10-15 dagen duurt.
Opvoeding	De wijn rust na de gisting nog even in de inox tanks alvorens te worden gecommercialiseerd.
Analytisch	12,50 % alc. vol.
Productie	130.000 flessen van 0,75 liter