



FRASCATI DOC

Colore paglierino tenue con riflessi oro verde. Bouquet delicato, moderatamente fruttato e floreale. Gusto secco, fresco, elegante e piacevole.

The colour is a delicate straw yellow with golden and green hints. On the nose it is gracefully fruity and floral. The palate is dry, fresh, elegant and appealing.

FRASCATI DOC

VARIETÀ UVE GRAPE VARIETIES

Malvasia 70%, Trebbiano 15%, Greco 15%

PRODUZIONE PER ETTARO PRODUCTION PER HECTARE

100 q.li
10 t

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Zona DOC Frascati nel Comune di Roma.
Frascati DOC zone of the Municipality of Rome.

TECNICA DI PRODUZIONE PRODUCTION METHOD

Tradizionale in bianco con termoregolazione delle fermentazioni 14 - 18 °C.
Traditional off-the-skins fermentation, with temperature control of the must 14 - 18 °C.

AFFINAMENTO | AGEING

In acciaio.
In steel.

ABBINAMENTI | FOOD PAIRING

Ottimo come aperitivo, primi piatti e carni bianche.
Excellent as an aperitif and with fish.

CAPACITÀ | BOTTLE SIZE

0,75 L, 0,375 L



POGGIO VERDE

Giallo paglierino brillante con riflessi oro-verde. Bouquet di grande ampiezza e intensità con spiccate note floreali e di frutta esotica. Gusto pieno, caldo, morbido e di lunga persistenza.

The colour is a bright straw yellow. On the nose it is full and intense with distinctive floral notes and hints of tropical fruits. On the palate it is rich and full, with a long finish.

FRASCATI SUPERIORE DOCG

VARIETÀ UVE GRAPE VARIETIES

Malvasia del Lazio 70%, Greco 15%, Bombino 15%

PRODUZIONE PER ETTARO PRODUCTION PER HECTARE

70/80 q. li
7/8 t

ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA

Zona DOC Frascati nel Comune di Roma.
Deep volcanic terrain in the Frascati DOC zone of the Municipality of Rome.

TECNICA DI PRODUZIONE PRODUCTION METHOD

Criomacerazione e pressatura soffice delle uve con utilizzo di solo mosto fiore.
Crushing and cold maceration followed by temperature-controlled fermentation, using only free-run juice.

AFFINAMENTO | AGEING

“Sur lie” per 4/5 mesi.
Contact on lees for 4-5 months.

ABBINAMENTI | FOOD PAIRING

Primi piatti, crostacei, carpacci e formaggi freschi.
Pastas, carpaccio, shellfish and cheese.

CAPACITÀ | BOTTLE SIZE

0,75 L

