



### 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

