



SAN MARCO
vinicoltori



www.sanmarcofrascati.it



Crio 10

Frascati DOC superiore - Lazio

VITIGNI: Trebbiano Toscano, Malvasia di Candia, Bellone e Malvasia Puntinata del Lazio, con prevalenza di Malvasia Puntinata del Lazio.

TIPOLOGIA TERRENO

Di origine vulcanica, ricco di potassio, fosforo, calcio e magnesio, esposto a Sud con escursione termica contenuta, ben ventilato.

VENDEMMIA

Al raggiungimento della giusta maturazione dei singoli vitigni vengono scelti accuratamente i grappoli migliori.

VINIFICAZIONE

Dopo una Criomacerazione delle uve a bassa temperatura per un minimo di 10 ore mediante l'applicazione di anidride carbonica (CO₂) liquida si ricava un mosto con spremitura molto soffice che viene fatto fermentare a temperatura controllata in piccoli vasi vinari.

ANALISI SENSORIALE DEL VINO

Di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso ha sentori eleganti, fruttati (mela verde e uva matura, con evidenti toni agrumati) e floreali di ginestra e gelsomino. Il gusto è fresco, sapido, di buona concentrazione, ben equilibrato, retrogusto tipico in cui ritornano le sensazioni fruttate. Un Frascati superiore decisamente più consistente e superiore alla media.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Piatti a base di pesce, risotti, preparazioni a base di carni bianche.

DATI ANALITICI

Alcohol	12,50% vol.
Acidità totale	5,60 g./lt.
Estratto secco	22,00 g./lt.
Zuccheri residui	3-4 g./lt.