

FRASCATI

FRASCATI
CANNELLINO

10,2% vol



Fresco/Chato

trebbiano toscano 55%, malvasia di Candia 20%,
sabbia di Lato 20%, biancone 20%

10,200



L.00



● Per gustare questo vino si attende la vendemmia cioè alla fine di ottobre, quando, dopo un breve contatto con la luce, le uve vengono pigiate sufficientemente ed il mosto fermenta a temperatura controllata. Nel frattempo il vitigno giallo-paglierino produceva un rosa fraco, fruttato e floreale di media intensità. Memorizzano fiori bianchi di campo, glicine, acacia, banana, pere e ananas, seguiti da note di miele millefiori in chiusura. La bocca è di discreta media vivente e ferma, con una acidità che tende nel finale d'assaggio a prendere perché non perfettamente bilanciata da un corpo adeguato. Al retrogusto evidenziano i colori di pere, ananas, banana e gli agrumi, con un finale armonizzato.



Le uve sono spesso accompagnate da tartarocche, per questo è consigliabile decantare il vino.

Via di Poca Taverna, 26/28 - 00044 Frascati (RM)

Tel. 06 9409403 - Fax 06 9422313

e-mail: info@sanmarcofrascati.itweb: www.sanmarcofrascati.it

Anno di fondazione azienda: 1972

Superficie vitata: 39 ettari

Vite: coltivazione in vigna a tendone di tipo