

CANTINE CONTE ZANDOTTI



TELEFONO +39.06.20609000
FAX. +39.06.20609178
<http://www.cantinecontezandotti.it>
e-mail info@cantinecontezandotti.it

**FRASCATI CANNELLINO DOC
CONTE ZANDOTTI**

Per questo vino bianco “Tipico” si ricorre ad una accurata selezione delle uve in campo, ad una vendemmia tardiva ed alle più moderne tecnologie di vinificazione, quali una leggera macerazione carbonica delle uve e come per il Frascati Superiore, si applica una pressatura soffice per immediata separazione del mosto dalle vinacce. Segue una fermentazione molto lenta a temperatura controllata al fine di ottenere un prodotto ricco di bouquet, di elevata intensità e con un residuo zuccherino naturale tale da classificarlo tra i vini “dolci”.

Vino di colore giallo paglierino più o meno carico con riflessi ramati.

Profumo: bouquet intenso, fruttato con sentori di pera, pesca, floreale con spiccati fiori di acacia e di miele.

Al gusto è morbido, di buona freschezza, caldo ed avvolgente, tipico, equilibrato nel suo residuo zuccherino con sentori di miele, si confermano i toni olfattivi con note di mandorla caramellata.

Vitigni:

Malvasia Puntinata del Lazio 70%

Trebbiano Giallo 10%

Bombino 10%

Greco 10%

Gradazione alcolica: 11 + 3% Vol.

Temperatura di servizio 10 – 12 °C.