

**CANTINE CONTE ZANDOTTI**



TELEFONO +39.06.20609000  
FAX. +39.06.20609178  
<http://www.cantinecontezandotti.it>  
e-mail [info@cantinecontezandotti.it](mailto:info@cantinecontezandotti.it)

**FRASCATI SUPERIORE DOC  
CONTE ZANDOTTI**

Tipico vino bianco di Roma, si ricorre alle più moderne tecnologie di vinificazione, iniziando da una accurata selezione delle uve, proseguendo poi con una pressatura soffice delle medesime per ottenere una immediata separazione del mosto dalle parti solide delle uve. Il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati al fine di ottenere un vino ricco di profumi floreali, di grande corpo ed armonico .

Colore: Vino di colore giallo dorato con riflessi verdastri

Profumo: Tipico di fruttati, sentori di ananas matura, pesca bianca e pera, floreale, nello stesso tempo, di ginestra ed artemisia.

Sapore: Al gusto è fresco, moderatamente caldo ( riferito all'alcool), di grande equilibrio e corpo con riconoscimenti che confermano i toni olfattivi con note di spezie, erbe officinali, sambuco, rosmarino e salvia , con chiusura lievemente ammandorlata.

Vitigni:

Malvasia Puntinata del Lazio 70%

Trebbiano Toscano 10%

Bombino 10%

Greco 10%

Gradazione alcolica: 13,50 %vol.

Temperatura di servizio: 10 – 12 °C.