

Nom	Frascati Superiore Riserva Vigneto Filonardi
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2025
Producteur	Villa Simone
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, légèrement fruité, un véritable bouquet d'épices, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Frascati
Cépages	20% bombino, 50% malvasia de lazio, 30% malvasia di candia
Description	Au début des années 80, le marchand de vin Piero Costantini fait l'acquisition de l'imposante Villa Simone à Monte Porzio Catone, au cœur de l'appellation Frascati et non loin de Rome pour y produire des vins de qualité. Dans les vignobles, il cultive des cépages locaux comme le trebbiano giallo, bellone, malvasia bianca di candia et malvasia del lazio. Les technologies les plus modernes sont installées dans les caves. Les 27 ha de vignobles gérés dans le plus grand respect de la nature, donnent naissance à huit vins différents, dont trois sous l'appellation DOCG Frascati Superiore (e.a. l'excellent cru 'Villa dei Preti'). Le domaine produit également une grappa et sa propre huile d'olive. Vin jaune paille aux arômes intenses de fruits mûrs et d'épices. La bouche est fruitée et équilibrée avec une belle structure et une forte minéralité en bouche. Finale avec l'amertume typique de Frascati.
Servir sur	apéritif, soupes de poisson, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), fromages doux
Origine	Vignoble Filonardi, situé sur une pente raide. Sol riche en micro-éléments.
Vendange	A partir de mi-octobre
Vinification	Après l'équeutage a lieu le pressurage. Ensuite le moût est refroidi 24 à 48h jusqu'à une température de 10 à 15°C. Vient alors la fermentation en cuves inox à une température de 18°C qui dure 10-15 jours.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège

