LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Frascati Superiore Villa dei Preti
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Villa Simone
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Frascati Superiore
Cépages	20% grechetto bianco, 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. Le Frascati Superiore 'Villa dei Preti' a une couleur jaune. Beau bouquet de pommes et de fleurs blanches, avec une petite pointe minérale. La structure est également énergique et minérale, avec une forte acidité et nervosité. Belle finale.
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	Le vignoble de 4ha se situe sur la colline Castelvecchio et figure parmis les vignobles les plus élévés du Frascati. Il culmine en effet à 550m d'altitude et fut jadis soigné par les prêtres du Sacré Coeur desquels il tire son nom. Le sous-sol est composé de roche volcanique.
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 tempéraure 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	diam
Elevage	Courte maturation en inox.
Production	24.000 bouteilles 0,75

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)