

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Frascati Superiore
<b>Millésime</b>	2019
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2024
<b>Producteur</b>	Villa Simone
<b>Style de vin</b>	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, peu épicé, subtilement minéral, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOC Frascati
<b>Cépages</b>	30% malvasia de lazio, 30% malvasia di candia, 40% trebbiano d'abruzzo
<b>Description</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Le Frascati Superiore a une couleur jaune léger et des arômes intenses. Un éventail de senteurs, des fleurs blanches à l'abricot en passant par la pêche. On retrouve des fruits exotiques dans une bouche bien équilibrée. Petite amertume typique dans la fin</p>
<b>Servir sur</b>	apéritif, charcuterie, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, volaille sans sauce
<b>Origine</b>	Les raisins sont plantés dans 3 vignobles différents. Le vignoble Massaro est situé à 350m d'altitude, au sommet d'une colline au sol volcanique. Le vignoble Selciatella se situe à 370m d'altitude, orienté au sud, et son sol est essentiellement composé de fossiles. Enfin, le vignoble Colle Lattia est à 280m d'altitude, orienté au sud-ouest, et sa terre est plutôt volcanique et argileuse.
<b>Rendement</b>	9000kg par ha et 60hl par ha.
<b>Vendange</b>	De la 3ème semaine de septembre jusqu'à mi-octobre.
<b>Vinification</b>	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.
<b>Elevage</b>	Courte maturation en inox.
<b>Analytique</b>	Alc: 12,5% vol
<b>Production</b>	130.000 bouteilles 0,75

