

Naam	Frascati Superiore Riserva Vigneto Filonardi
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Villa Simone
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een beetje fruitig, een heus kruidenboeket, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Frascati
Druivensoorten	20% bombino, 50% malvasia de lazio, 30% malvasia di candia
Omschrijving	Met het oog op de productie van kwaliteitswijnen kocht wijnhandelaar Piero Costantini begin jaren tachtig de statige Villa Simone in Monte Porzio Catone, in het hartje van de appellatie Frascati en op een steenworp van de Italiaanse hoofdstad. De wijngaarden werden aangeplant met lokale druivenrassen zoals trebbiano giallo, bellone, malvasia bianca di candia en malvasia del lazio. Ook in de kelders werden de meest moderne wijntechnologieën geïnstalleerd. De 27 hectare wijngaard, die in totaal acht wijnen voortbrengen, waaronder drie wijnen onder de DOCG Frascati Superiore (o.a. de topcru 'Villa dei Preti'), worden met veel respect voor de natuur beheerd. Het domein produceert ook een grappa en haar eigen olijfolie. Strogele wijn met intense aroma's van rijp fruit en specerijen. De smaak is fruitig en evenwichtig met een mooie structuur en sterke mineraliteit in de mond. Typisch Frascati bittertje in de afdrank.
Serveren bij	aperitief, vissoepen, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Filonardi wijngaard, gelegen op een steile helling. Bodem rijk aan micro-elementen.
Oogst	Vanaf midden oktober
Vinificatie	Na ontristing volgt een zachte persing waarna de most gedurende 24-48 uren gekoeld wordt tot een temperatuur van 10° tot 15°C. Hierna volgt de fermentatie in inoxen vaten bij een temperatuur van 18°C die 10-15 dagen duurt.
Flesafsluiting	natuurkurk

