

“RACEMO” BIANCO

Vitigni :

Malvasia del Lazio	50%
Trebbiano Giallo	10%
Trebbiano Toscano	10%
Malvasia di Candia	20%
Bellone	10%



Denominazione: Frascati DOC Superiore

Terreno:

Il vino è prodotto in una terra incontaminata, di origine vulcanica, situata alle pendici del monte Tuscolo ed esposta ad una continuata ventilazione. La ricchezza di potassio e fosforo, la presenza di calcio e magnesio e la povertà di azoto ne fanno il luogo ideale per la coltivazione della vite e per la produzione di vini di alta qualità organolettica.

Vigneti:

I vigneti, allevati con sistema Guyot, producono in media 80 quintali di uva per ettaro, con una densità di impianto di circa 4.500 ceppi.

E' da una terra così ricca che "RACEMO" attinge le qualità del suo sapore.

Produzione : Limitata in quantità e riservata solo alle annate più favorevoli.

Caratteristiche organolettiche :

Colore: colore giallo paglierino dorato
Odore : intenso, persistente e fruttato;
Gusto : armonico , sapido , di corpo pieno, ben equilibrato e tipico.

Abbinamenti Gastronomici :

Vino da tutto pasto, indicato per piatti a base di formaggio, carni bianche, pesce.

Temperatura di servizio:

<u>Dati analitici :</u>	Alcool	12.50 % vol.
	Acidità totale:	5,50 gr/lt.
	Zuccheri residui:	2,5-3,0 gr/lt.
	Estratto secco:	21 gr/lt.