



CASTEL DE PAOLIS

AZIENDA AGRICOLA



Castel de Paolis

DOCG Frascati Superiore 2019

Tipologia vino: Bianco secco

Alcol: 14 %

Bottiglia: 0,75 lt (Borgognotta)

1° anno di produzione: 1994

Uvaggio: Malvasia del Lazio 70%, Trebb. Giallo, Bombino, Bellone 30%

Esposizione e altitudine: Collinare 250 m s.l.m.

Tipo di terreno: Origine vulcanica. Tufi granulari e pozzolane

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5500 piante/Ha

Età media delle viti: 30 anni

Resa uva per ettaro: 90 ql/Ha

Fermentazione: Vasca in acciaio a temperatura controllata a 18°C

Durata fermentazione: 8/10 giorni

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE:	Giallo dorato
OLFATTO:	Fruttato intenso e minerale, di notevole persistenza. Frutta esotica e a pasta bianca
GUSTO:	Grande rotondità e morbidezza, sapido, di notevole corpo. Lunga persistenza aromatica
ABBINAMENTO:	Primi piatti speziati della cucina laziale, abbacchio, formaggi
TEMPERATURA SERVIZIO:	12 °C
MODALITA' SERVIZIO:	Stappare mezz'ora prima del servizio e servire in bicchieri a calice medio

Castel de Paolis 2010 Azienda Agricola S.r.l.

Via Val de Paolis snc – 00046 Grottaferrata (Roma) - PI/CF: 10967171009 - Tel./Fax 06-9412560

www.casteldepaolis.com – info@casteldepaolis.com