

CASALE MATTIA®

CANNELLINO DI FRASCATI Denominazione di origine controllata e garantita



Zona di produzione:	le colline della zona tipica del Frascati D.O.C/D.O.C.G. esposte a sud e sempre assolate.
Vitigni:	Malvasia di Candia, Malvasia Bianca, Trebbiano Giallo, Bombino, e altri minori a coltivazione biologica Reg.EC 834/07 e EC 889/08
Organismo di controllo:	ICEA codice operatore IT BIO 006 G1233
Vendemmia:	appassimento delle uve sul filare con raccolta tardiva.
Vinificazione:	in bianco con pressatura soffice previa separazione del raspo, criomacerazione e fermentazione a temperatura controllata a 18°.
Imbottigliamento:	sterile a freddo.
Confezione:	scatole con 6 bottiglie coricate da 500 ml.
Colore:	giallo paglierino cristallino, con riflessi dorati.
Profumo:	fresco, fruttato, insipito e vivido, con note di biancospino e mela golden acerba, fine.
Sapore:	dolce ,delicato, equilibrato, stoffa elegante.
Alcol:	11.5 x 100 vol.+ 3 x100 vol. +/- 0.5
Abbinamenti:	Per il suo armonioso sapore, conferitogli naturalmente dall'alto contenuto zuccherino delle uve che arresta spontaneamente la fermentazione del mosto, si adatta particolarmente bene con dolci morbidi e secchi e con formaggi stagionati.
Temperatura di servizio:	10/-12°.
Conservazione:	come tutti i vini bianchi questo vino si esprime al meglio se consumato entro l'anno

Area of production:	lands of Frascati, and surrounding areas, exposed to south and always sunny.
Grapes:	according to production regulations, Malvasia di Candia, Malvasia Bianca, Trebbiano giallo, Bombino, Bello organically cultivated Reg.EC 834/07 and EC 889/08 controlled by ICEA code IT BIO 006 G1233
Harvest:	the over-ripe grapes are carefully selected and are harvested late as soon as they reach the passellirage raising resulting in a maximum concentration of sugar.
Vinification:	without skins, with soft pressing, immediate separation of stalks and seeds, cold maceration and controlled-temperature fermentation.
Bottling:	sterilized, cold bottling
Packaging:	case with six bottles laid down
Colour:	brilliant, straw yellow colour, with golden reflections.
Perfume:	fresh, fruity, flowery vivid, with note of unripe golden apple and may, fine .
Taste:	medium sweet, delicate, well balance, elegant.
Alcohols:	11.5x 100 vol.+ 3 x100 vol. +/- 0.5
Food complements:	thanks to its harmonious taste due to high content of sugar which stops spontaneously the fermentation of the must it matches well with all cakes, biscuits, and matured cheese.
Serving temperature:	10-12°
preservation:	it expresses its better characteristics if drunk during the vintage.

Cartone:		Dimensioni mm.	Peso kg.	N. per strato	n. strati	N. per pallet
Case:	<i>N. bottiglie- Capacità</i>	<i>Size mm.</i>	<i>Weight kg.</i>		<i>n. layer</i>	
	<i>n. of bottles- Content</i>			N. for layer		N. for pallet
	6x500 ml.	36x25x150h	6.8	10	10	100
Ean code: if requested: 8023105000081						
Pallet:	tipo	Dimensioni mm-	Peso kg.			
Pallet:	type	Size mm.	Weight kg.			
	Eur 80x120 cm.	80x120x165h	680			