

CASALE MATTIA®

FRASCATI DOC VINO SPUMANTE BRUT



Zona di produzione:	le colline della zona tipica del Frascati D.O.C.
Vitigni:	Malvasia di Candia, Malvasia Bianca, Trebbiano Giallo, Bombino, Bello e altri minori.
Vinificazione:	Vinificazione in bianco, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata di mosto limpido, con l'aggiunta di lieviti selezionati. Il vino ottenuto viene filtrato per evitare fermentazioni secondarie.
Presatura di spuma:	Normalmente inizia nei mesi di febbraio-marzo successivi alla vendemmia, e si conclude a ottobre-novembre. Durante questo periodo di permanenza "sur lit" in seguito ad autolisi degli stessi lieviti, lo spumante acquista un profumo ed un gusto molto caratteristico. La permanenza in bottiglia prima della vendita è di circa tre mesi.
Caratteristiche organolettiche:	SPUMA: bianca e persistente. PERLAGE: Finissimo e persistente. COLORE: Giallo paglierino, brillante. PROFUMO: Intenso, fresco e penetrante di particolare finezza con note di agrume candito. GUSTO: Secco, senza asperità, pulito, elegante ed armonico.
Alcol	12.5%
Accostamenti gastronomici:	Ottimo come aperitivo e calice di benvenuto, accompagna con raffinatezza il pesce, gli antipasti magri. Da provare anche con prosciutto crudo, formaggi non troppo stagionati e carni delicate.

Area of production:	lands of Frascati, and surrounding areas
Grapes:	according to production regulations, Malvasia di Candia, Malvasia Bianca, Trebbiano giallo, Bombino, Bello.
Vinification:	Grapes are soft crushed and the skins removed at once; the clear must is fermented at controlled temperature, with the addition of selected yeasts; The resulting wine is filtered to stop secondary fermentations.
Second fermentation:	The second fermentation usually takes place in the spring following the harvest year and finishes in October or November. During this period of fermentation <i>sur lit</i> , the autolysis of the yeasts gives this sparkling wine its characteristic bouquet and flavours. The wine ferments in the bottle for about three months before being shipped.
Tasting Notes:	MOUSSE: white, lingering. PERLAGE: Long-lasting, with tiny bubbles. COLOUR: Bright straw yellow. BOUQUET: Elegantly rich, fresh with note of candied citrus fruit TASTE: Dry, but not harsh; clean-tasting, elegant and harmonious
Alcohols	12.5%
Food complements:	Excellent as an aperitif ; may also be served with hors d'oeuvres, seafood dishes. Wine lovers should try it too with Prosciutto, medium -aged cheeses or flavoured meat dishes.

Cartone	N.bottiglie-capacità	Dimensioni mm.	Peso kg.	N.per strato	N.strati	N.per pallet
Case:	N.of bottles-content	Size mm.	Weight kg.	N.for layer	n.layer	N.for pallet
	6x750 ml.	335x275x185h	10	11	9	99+1
Pallet:	tipo	Dimensioni mm-	Peso kg.			
	type	Size mm.	Weight kg.			
	Eur 80x120 cm.	80x120x170h	1000			Codice ean su richiesta:
