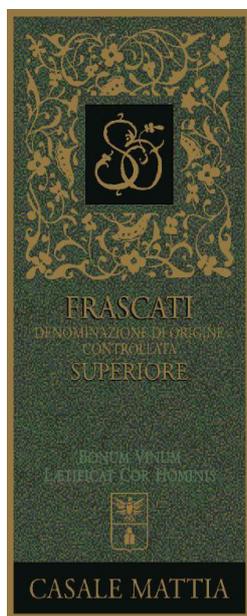


# CASALE MATTIA®

## FRASCATI SUPERIORE D.O.C.G

*Linea Storica*



**Zona di produzione:**  
**Vitigni:**

**Vendemmia**

**Vinificazione:**

**Imbottigliamento:**  
**Confezione:**

**Colore:**  
**Profumo:**  
**Sapore:**

**Alcol:**  
**Acidità totale:**  
**Abbinamenti:**

**Temperatura di servizio:**  
**Conservazione:**

le colline della zona tipica del Frascati D.O.C./D.O.C.G. Malvasia di Candia, Malvasia Bianca, Trebbiano Giallo, Bombino, Bello e altri minori.

Frazionata a mano nella prima metà di ottobre, con scelta accurata delle uve.

in bianco con pressatura soffice previa separazione del raspo, criomacerazione e fermentazione a temperatura controllata a 18°.

sterile a freddo.

scatole in legno con 6 bottiglie coricate da 750 ml incartate con velina.

giallo paglierino cristallino, con riflessi dorati.

fresco, floreale, fruttato con buona persistenza aromatica.

secco ma rotondo, fresco, di elevata struttura con retrogusto leggermente amarognolo come nella tradizione di questa tipologia di vino.

13 x100 vol +/- 0.5.

gr. 5.20 per litro

molti gli abbinamenti gastronomici possibili con un vino di così grande corpo, in particolare primi piatti, pesce, abbacchio e arrosti misti

10/12 gradi.

come tutti i vini bianchi questo vino si esprime al meglio se consumato entro l'anno

**Area of production:**  
**Grapes:**

**Harvest:**

**Vinification:**

**Bottling:**

**Packaging:**

**Colour:**

**Perfume:**

**Taste:**

**Alcohols:**

**Total Acidity:**

**Food complements:**

**Serving temperature:**

**preservation:**

lands of Frascati, and surrounding areas

according to production regulations, Malvasia di Candia, Malvasia Bianca, Trebbiano giallo, Bombino, Bello.

selected by hand in the first half of October.

without skins, with soft pressing, immediate separation of stalks, and seeds, cold maceration and controlled-temperature fermentation.

sterilized, cold bottling

wood case with six bottles laid down, wrapped with tissue.

brilliant, straw yellow colour, with gold reflections.

fresh, fruity, flowery with good aromatic persistence.

dry but round fresh, with a good structure and a slightly bitter taste as in the tradition of this kind of wine.

13 x 100 vol +/- 0.5

5.20 g/l.

thanks to its vigorous body it can be drunk with many courses particularly soups, fish, roast, lamb.

10-12°

it expresses its best characteristics if drunk during the year.

Cartone:	Dimensioni mm.	Peso kg.	N. per strato	n. strati	N. per pallet
Case:	Size mm.	Weight kg.		n. layer	
			N. for layer		N. for pallet
<i>N. bottiglie- Capacità</i>					
<i>n. of bottles- Content</i>					
6x750 ml.	340x26x190h	11	9	8	72
<b>Ean code if requested: 8023105000197</b>					
Pallet:	Dimensioni mm-	Peso kg.			
Pallet:	Size mm.	Weight kg.			
Eur 80x120 cm.	80x120x171h	792			