



**POGGIO
LE VOLPI**



~ASONIA~

**FRASCATI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SPUMANTE**

VIGNETI DI PROVENIENZA

Vigneti siti nell'areale del Frascati Doc.

UVE DI PROVENIENZA

Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio e Trebbiano minimo 70%, più altri vitigni autorizzati (tipo bombino, ecc) per il restante 30%.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

SUOLO

Terreni rossi di origine vulcanica, ricchi di microelementi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve, successiva fermentazione in acciaio a basse temperature dalla quale si ottiene la base spumante, che matura poi sui propri lieviti con frequenti batonnage. La presa di spuma avviene in antiche grotte sui lieviti, si possono raggiungere tempi di contatto sui lieviti per circa 16 mesi prima della sboccatura.

ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino brillante tendente al dorato. Al naso intenso di frutta tropicale, melone invernale, fiori di campo, crosta di pane e appena speziato su fondo iodato. In bocca è fresco e sapido, dalla spuma cremosa e di ottima persistenza fruttata e salina.

TITOLO ALCOLEMICO

da 12 a 13%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4/6° C.

ABBINAMENTI

Grande aperitivo, su antipasti e crudi di mare, formaggi freschi e pasta molle, tempura, o a tutto pasto.

RICONOSCIMENTI

2012 › Golden Star Vini Buoni d'Italia