



**POGGIO
LE VOLPI**



www.poggiolevolpi.com

~ CANNELLINO ~

FRASCATI
DEN. DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
BIANCO DOLCE

VIGNETI DI PROVENIENZA

Nostri vigneti siti in Frascati (Lazio), in località Colle Pisano, a 300 metri sul livello del mare.

UVE DI PROVENIENZA

Malvasia di Candia, Malvasia del Lazio e Trebbiano.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

SUOLO

Terreni rossi di origine vulcanica ricchi di microelementi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Surmaturazione delle uve in pianta, e raccolta manuale in piccoli contenitori per preservare l'integrità degli acini. Macerazione prefermentativa a freddo di almeno 24 ore, successiva fermentazione in legno fino ad arresto naturale, ed affinamento sui lieviti non inferiore a 12 mesi.

ANALISI SENSORIALE

Giallo dorato cristallino. Al naso intenso ed aromatico, subito floreale di rosa gialla, poi fruttato di ananas maturo e pesca nettarina, accenni agrumati, e soffi di lavanda su fondo minerale appena iodato. Dolce e subito sorretto da grande sapidità, intensamente floreale e fruttato, appagante ed equilibrato, chiude con lunga persistenza centrata su fiori ed erbe aromatiche.

TITOLO ALCOLEMICO

12% - 12,50%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10° C.

ABBINAMENTI

Formaggi stagionati, crostini con patè di carne, millefoglie alla crema, pasticcini, o da solo come vino da compagnia.

RICONOSCIMENTI

2016 › 4 Stelle Vini Buoni d'Italia