



**POGGIO  
LE VOLPI**



# ~ 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 nectarina, 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