



Bezeichnung: Frascati Superiore DOC, Cantine Minini

Anbaugebiet und Weinausbau: Zwischen den Städtchen Colonna und Frascati, ca. 50 km südlich von Rom liegt das Anbaugebiet für diesen klassischen italienischen Weißwein mitten im Herzen des Latium. Auf insgesamt ca. 1.600 ha Weinbergen wird hier die verschiedenen weißen Sorten für diesen Wein angebaut. Der Frascati wird aus den lokalen Sorten Malvasia Candida, Trebbiano und Malvasia del Lazio hergestellt. Nach der Ernte werden die Trauben gekeltert und der Most temperaturkontrolliert bei 17° C vergoren. Anschließend wird noch ein biologischer Säureabbau durchgeführt, der die vorhandene Säure verringert und den Wein weicher macht. Nach einer 3-4-monatigen Lagerung wird der Wein abgefüllt und gelangt kurz darauf als junger frischer Wein in den Verkauf.

Farbe: leuchtendes goldgelb

Geruch: In der Nase ist der Frascati reich an fruchtigen und blumigen Aromen. Vor allen Dingen Noten nach Zitrus und exotischen Früchten wie Ananas und Maracuja umschmeicheln die Nase. Dazu noch Anklänge von weißen Blüten.

Geschmack: Im Mund ist der Frascati frisch und angenehm und die fruchtigen Aromen spiegeln sich sehr gut am Gaumen wieder. Durch den biologischen Säureabbau ist der Wein relativ weich und mild.

Lagerung: 2-3 Jahre

Alkoholgehalt: 12% Vol.

Trinktemperatur: 10-12° C

Essensempfehlung: Dieser junge und frische Wein eignet sich besonders zu leichten Fischgerichten, wie z.B. einer gebratenen Meerbarbe mit einem leichten Buttersößchen. Auch zu leichten Antipasti, wie gegrillten Gemüse ist er ein Genuss. Ein typischer leichter Sommerwein, aus dem Herzen Italiens.