



## Frascati Superiore DOC 2010 Lazio

De druiven voor deze frisse wijn zijn afkomstig van de Colle Mattia wijngaarden, ca. 15 kilometer zuidwesten van Rome. Zij worden laat geoogst (begin oktober) om met zo rijp mogelijk fruit te kunnen werken. De suikers leveren op die manier voldoende basis voor omzetting naar alcohol, terwijl het fruit en de natuurlijke zuren gehandhaafd blijven. Mooi helder, strogeel van kleur, met een neus van fruit en bloemen. De smaak is fris en levendig. bij amuses van vis en lichte vleessoorten, bij pasta- en rijstgerechten, bij mosselen. Serveertemperatuur rond 8°C

<b>Type:</b>	Bianco
<b>Alcoholgehalte:</b>	12% vol.
<b>Druiven:</b>	malvasia di candia (45%), trebbiano toscano (15%), malvasia puntinata (30%), grechetto (10%)
<b>Gerecht:</b>	voorgerechten, vis, wit vlees, pasta, risotto, schelpdieren, als aperitief.
<b>Wijnboer:</b>	Villafranca