



POGGIO
LE VOLPI



≈ **ASONIA** ≈

FRASCATI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
METODO CLASSICO

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.

RESA PER ETTARO

90/100 quintali.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera a cordone speronato.

SUOLO

Terreni rossi di origine vulcanica, ricchi di microelementi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve e 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 affinando sui lieviti per almeno 36 mesi.

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

12%.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4/6° C.

ABBINAMENTI

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