



FONTANA CANDIDA

FRASCATI D.O.C.

Frascati en el centro del Agro Tuscolano (de la ciudad prerromana de Tusculum) es conocida de siempre por su vino que es probablemente el más citado en la literatura italiana. El Frascati DOC es el vino principal de Fontana Candida, líder absoluto en ventas en Italia y exportado a todo el mundo. La producción comenzó en 1958 (año de fundación de la Casa).

LAZIO



Denominación

Frascati D.O.C.

Marca Fontana Candida

Región de la elaboración

Lazio



Uvas

Trebbiano Toscano

Malvasia di Candia

Malvasia del Lazio



Zona de producción

- **Zona** Frascati, Monteporzio Catone, Grottaferrata, Montecompatri y Roma.
- **Altitud viña** 200-400 m
- **Vendimia** entre mediados de septiembre y finales de octubre.



Proceso vinificación

Vinificación "en blanco" con prensado suave. El mosto, tras decantación estática en frío, fermenta a temp. Controlada de 18°C con levaduras seleccionadas.



Crianza

El vino nuevo se afina hasta el momento del embotellado en tinas de acero termostabilizadas bajo atmósfera de nitrógeno, para protegerlo de la oxidación.



Datos analíticos

- **Alcohol** 12,50% vol.
- **Acidez total** 5,4 gr/L
- **Azúcar residual** 3,5 gr/L
- **Extracto seco** 20 gr/L
- **pH** 3,30



Análisis sensorial

- **Vista** Amarillo pajizo brillante.
- **Nariz** aromas delicados a flores de campo y fruta.
- **Boca** fresco y vivo. Refinado fondo amargo de almendra.



Armonía

Ideal con platos a base de pescado, risotto, carnes blancas.

Cód | 0312606

Peso/Vol - 0,375 | Ud./caja - 6 | Cajas/palet - 64 | Cajas/estrato - 16

