

**Degustiamo un sorso
Strade Vigne del Sole – Cannellino**



La regione è bagnata ad ovest dal mare Tirreno e confina a nord con la Toscana e l'Umbria, toccando parzialmente anche le Marche, ad est con l'Abruzzo e il Molise, a sud con la Campania. Prevalentemente vulcanica ex vulcani, infatti, sono i suoi laghi: Bolsena, Vico, Bracciano, Albano e Nemi la regione ha un paesaggio molto vario: monti tra la Toscana e il Tevere, laghi, mare e colli che dominano la zona pianeggiante della capitale. La vite faceva già parte integrante della storia di Roma imperiale e i molti vini si distinguevano per i loro ottimi requisiti. Oggi la coltura dei vigneti è estesa: le colline vulcaniche danno eccellenti vini, la pianura dà pregiate uve da tavola.

Produzione

Purtroppo il tendone ha rovinato i vini del Lazio.

Vitigni

Sono due i vitigni di base: il *Trebbiano* e la *Malvasia*

DOC – Frascati Tipologia Cannellino

Vitigni: 100% Malvasia Rossa

Gradazione Alcolica 12°

Terreno: di origine vulcanica ricco di potassio, fosforo, calcio e magnesio, povera di azoto

Vigneti: sistema di allevamento a Gugliot con una resa di 40q/Ha

Vendemmia: manuale, tardiva ma non eccessivamente al massimo si arriva a metà novembre quando le uve sono leggermente bottrizzate

Vinificazione: fermentazione sulla bucce per circa 5 giorni con controllo della temperatura a 15°C

Bottiglie prodotte: 3.800 (da 50cl)



Sommelier Express
Caratteristiche organolettiche

Colore

Cristallino, Giallo Ambrato Scarico, Poco Consistente

Profumi

Etereo, Fruttato, frutta bianca matura, miele

Gusto

Abboccato, Poco Caldo, abbastanza fresco

Temperatura di servizio

10°-12°

Abbinamento gastronomico

Ricotta con marmellata di peperoncino, Misto Formaggi



www.stradevignedelsole.com

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org

www.sommelierexpress.org