

CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA



FRASCATI DOC FLO'

La viticoltura nell'areale di Frascati ha una tradizione millenaria; la vite veniva coltivata già ai tempi dell'antica Tusculum città di fondazione preromana dove il vino prodotto era molto apprezzato e rinomato.

I terreni dove crescono le viti sono di origine vulcanica, profondi ben drenati e ricchi di pozzolane, tufi e soprattutto basalto; suoli in grado di trasferire al vino peculiarità uniche.

UVAGGIO	— 80% Malvasia Puntinata, 10% Trebbiano Giallo, 10% Bombino
ZONA DI PRODUZIONE	— Frascati
SUPERFICIE VITATA	— circa 0,70 Ha
ALTITUDINE DEL VIGNETO	— circa 300 m s.l.m.
TIPOLOGIA DI TERRENO	— origine vulcanica, tessitura sciolta e quantità importante di roccia basaltica
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	— controspalliera bassa a guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	— 5.600 viti per ettaro
PRODUZIONE PER CEppo DI VITE	— 2 kg
RESA DELL'UVA IN VINO	— 70%
ANNO D'IMPIANTO	— 1960
EPOCA DI VENDEMMIA	— metà settembre
RACCOLTA	— a mano in casse
VINIFICAZIONE	— Con diraspa-pigatura soffice, pressatura soffice
FERMENTAZIONE ALCOLICA	— in acciaio a temperatura controllata
/ MACERAZIONE	
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	— non svolta
AFFINAMENTO	— in vasche di acciaio inox per almeno 4 mesi
METODO DI RIFINITURA	— in bottiglia prima della messa in commercio
COLORE	— giallo paglierino con riflessi verdi
AROMA	— intense note di frutta secca, mandorle e delicati sentori di fiori e pesca bianca
SAPORE	— predomina una sensazione di dolcezza mai stucchevole, bilanciata da note minerali tipiche del territorio. Queste caratteristiche predispongono ad una piacevole degustazione
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	— è un vino ideale per gli aperitivi. Noi l'abbiamo provato con fritti di mare, verdure in pastella, trovandolo fantastico!
TEMPERATURA DI SERVIZIO	— 12/14°C

CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA



FRASCATI DOC FLO'

Viticulture in the Frascati area has a millenary tradition; vines were already cultivated since pre Roman times, in the ancient Tusculum city, where the wine produced was highly appreciated and renowned.

The terrain where vines grow is of volcanic origin, well-drained and rich in pozzolans, tuffs and basalt; soils capable of transferring unique characteristics to the wine.

BLEND	— 80% Malvasia Puntinata, 10% Trebbiano Giallo, 10% Bombino
PRODUCTION ZONE	— Frascati
AREA UNDER VINE	— approximately 0,70 Ha
VINEYARD ALTITUDE	— approximately 300 m a.s.l.
TERRAIN TYPE	— of volcanic origin, loose texture and significant amount of basalt rock
TRAINING SYSTEM	— VSP (Vertical Shoot Positioning) Guyot
PLANTING DENSITY	— 5,600 vines per hectare
YIELDS PER HECTARE	— 2 kg
YIELD OF GRAPES INTO WINE	— 70%
YEAR OF PLANTING	— 1960
HARVEST TIME	— mid September
HARVESTING	— manual harvesting of grapes into crates
VINIFICATION	— destemming and soft crushing, soft pressing
ALCOHOLIC FERMENTATION	— in stainless steel at a controlled temperature
/MACERATION	
MALOLACTIC FERMENTATION	— not carried out
AGING	— in stainless steel for at least 4 months, then in bottle before release
COLOR	— straw yellow with greenish reflections
AROMA	— intense notes of dried fruit, almonds and delicate hints of flowers and white peach
TASTE	— A sensation of subtle sweetness prevails, balanced by mineral notes typical of the area, two characteristics lending to a pleasant tasting.
FOOD PAIRING	— An ideal wine for aperitifs and fantastic paired with fried seafood and vegetable tempura.
SERVING TEMPERATURE	— 12/14°C