

CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA



FRASCATI SUPERIORE DOCG - ANFORA

L'anfora in terracotta è il vaso vinario più antico della storia, ed è una filosofia di lavoro ancor prima di essere un semplice contenitore. L'affinamento in anfora rappresenta un connubio perfetto tra una tradizione antica e una ricerca contemporanea di vini in grado di preservare e amplificare le caratteristiche autentiche e uniche delle uve e del territorio.

UVAGGIO	— 70% Malvasia del Lazio, 20 % Bombino e 10% Trebbiano Giallo
ZONA DI PRODUZIONE	— Frascati
SUPERFICIE VITATA	— circa 0,30 ha
ALTITUDINE DEL VIGNETO	— circa 300 m s.l.m.
TIPOLOGIA DI TERRENO	— origine vulcanica, ricco di scheletro e di elementi minerali
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	— controspalliera a coppia Guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	— 5.700 viti per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPA DI VITE	— 1,3 kg
RESA DELL'UVA IN VINO	— 75%
ANNO D'IMPIANTO	— 2012
EPOCA DI VENDEMMIA	— metà settembre
RACCOLTA	— a mano in cassette
VINIFICAZIONE	— diraspatura delle uve e immediato riempimento della vasca in acciaio, fermentazione spontanea con bucce a temperatura controllata. A circa 2/3 della fermentazione pressatura soffice e riempimento delle anfore per affinamento.
FERMENTAZIONE ALCOLICA	— condotta a carico di lieviti indigeni
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	— non svolta
METODO DI RIFINITURA	— in acciaio per 1 mese, poi in bottiglia prima della messa in commercio
COLORE	— giallo paglierino con riflessi dorati
AROMA	— complesso ed elegante, predominano varieguate note balsamiche
SAPORE	— molto pieno e aromatico, evidente la sua persistenza ed eleganza
ABBINAMENTO GASTRONOMICO	— consigliato l'abbinamento con i piatti tipici della cucina romana; solo per citarne uno i "filetti fritti di baccalà".
TEMPERATURA DI SERVIZIO	— 12/14°C

CANTINA IMPERATORI

VITICOLTORI IN ITALIA



FRASCATI SUPERIORE DOCG - ANFORA

The terracotta amphora is the oldest wine vessel in history, and it embodies a work philosophy rather than being a simple container. The refinement in amphora represents the perfect combination of an ancient tradition and a contemporary search for wines capable of preserving and amplifying the authentic and unique characteristics of the grapes and the territory.

BLEND	— 70% Malvasia del Lazio , 20 % Bombino & 10% Trebbiano Giallo
PRODUCTION ZONE	— Frascati
AREA UNDER VINE	— approximately 1 ha
VINEYARD ALTITUDE	— approximately 300 m a.s.l.
TERRAIN TYPE	— of volcanic origin, rich in skeleton and mineral elements
TRAINING SYSTEM	— VSP (Vertical Shoot Positioning) double Guyot
PLANTING DENSITY	— 5,700 vines per hectare
YIELDS PER HECTARE	— 1,3 kg
YIELD OF GRAPES INTO WINE	— 75%
YEAR OF PLANTING	— 2012
HARVEST TIME	— late September
HARVESTING	— manual harvesting of grapes into crates
VINIFICATION	— Destemming of the grapes and immediate transfer to stainless steel tanks, with spontaneous fermentation on the skins at a controlled temperature. At about two-thirds of the fermentation, gentle pressing and transfer to amphorae for ageing.
ALCOHOLIC FERMENTATION	— in stainless steel at a controlled temperature
/MACERATION	— not carried out
MALOLACTIC FERMENTATION	— in stainless steel for at least 1 month, then in bottle before release
AGING	— Straw-yellow color with golden reflections
COLOR	— Complex and elegant aroma with predominant assorted balsamic notes
AROMA	— Very full bodied and harmonious taste with an evident persistence and elegance
TASTE	— Ideal with the typical dishes of traditional Italian cuisine, recommended with fish-fries or fish soup.
FOOD PAIRING	— 12/14°C
SERVING TEMPERATURE	