

PELEGRINI s.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

# DE SANCTIS

ITALIA | LAZIO



PELEGRINI S.p.A.

VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ

# DE SANCTIS

ITALIA | LAZIO

## DICIASSETTE UNDICI - CANNELLINO di FRASCATI DOCG 0,500l.

17/11 è la GENESIS di questo vino, ovvero la sua data di nascita, appunto il 17 Novembre, prodotto dall'appassimento in pianta delle uve raccolte tardivamente e attaccate dalla muffa nobile (Botrytis cinerea).

**Vitigni:** Malvasia Puntinata

**Zona di produzione:** Frascati.

**Terreno:** terreno vulcanico e minerale caratterizzato da tufo. Il sottosuolo è ricco infatti di potassio e fornisce una costante idratazione alla pianta. L'antica presenza di un lago, inoltre, rende il terreno facilmente coltivabile. Grazie alla posizione strategica all'interno di un vecchio cratere, il clima è mediterraneo, caratterizzato quindi da inverni miti (grazie agli influssi del vicino Mar Tirreno) ed estati calde e ventilate.

**Altitudine:** 200/250 m s.l.m.

**Esposizione:** Sud/Est

**Sistema di allevamento:** Guyot doppio.

**Produzione per HA:** 50 q l uva.

**Vinificazione e affinamento:** dopo un appassimento in pianta delle uve, ormai a metà novembre colpite dalla muffa nobile (Botrytis cinerea), viene fatta un'ulteriore accurata selezione delle uve. Successivamente parte la fermentazione che dura circa 15-20 giorni a temperatura controllata in serbatoi conici di acciaio, in assenza di solforosa. Segue la maturazione per 4 mesi in acciaio. Affinamento in bottiglia per 1 mese

### Caratteristiche organolettiche:

- Vista: dal colore giallo dorato.
- Olfatto: si caratterizza al naso per le note di albicocca, scorza di limone, frutta candita, nocciole glassate, fiori d'arancio e miele.
- Gusto: dalla dolcezza suadente, al palato colpisce per una vibrante acidità e soprattutto un'intensa mineralità, esempio di espressività e persistenza.

**Abbinamenti:** perfetto come dopo pasto in abbinamento a pasticceria secca, dolci con canditi e frutta secca, formaggi stagionati e fegatini.