

Frascati - Botter

Frascati DOC



Notes de dégustation :

Robe : jaune claire.

Nez : délicat, fruité et persistant.

Bouche : sèche, harmonieuse et bien équilibrée.

Accords mets-vin :

A déguster avec des plats de poisson et fruits de mer : *risotti*, *spaghetti alle vongole*, calamars farcis, poissons grillés.

Le saviez-vous ?

Les vignes sont élevées sur des tuteurs ou poles, placés à égale distance les uns des autres en longues lignes et souvent entrelacés en une sorte de barrière impénétrable.



Typologie : Vin blanc sec tranquille



Producteur : Botter



Zone de production : Latium, près de Rome.



Cépage : 60/70% malvasia, 20/30% trebbiano, 10% env. bonvino.



Garde : jusqu'à 2 ans.



Degré alcoolique : 12% Vol.



Température de service : 8-10° C

