



FRASCATI SUPERIORE DOP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
WINE

DATA DI REGISTRAZIONE: 14 / 12 / 2011

DESCRIPTION

Il Frascati Superiore DOP comprende la sola tipologia di vino Bianco.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Frascati Superiore DOP comprende il territorio dei comuni di Frascati, Grottaferrata, Monte Porzio Catone, e parte di quelli di Roma e Montecompatri in provincia di Roma, nella regione Lazio.

UVAGGIO

Bianco, Spumante: Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia del Lazio (Malvasia puntinata) minimo 70%; Trebbiano toscano e/o Trebbiano giallo e/o Greco bianco e/o Bellone e/o Bombino bianco massimo 30%, da soli o con aggiunta di uve a bacca di colore analogo provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito dell'area interessata fino a un massimo del 15% di questo 30%.

DESCRIZIONE TIPOLOGIE DI PRODOTTO

Il Frascati Superiore DOP ha un colore giallo paglierino più o meno intenso che può variare al verde oro; l'impatto olfattivo gioca su note di gelsomino e fiori di pesco, di frutta esotica e camomilla; in bocca si ritrovano le esperienze nasali sostenute da una buona mineralità. Può presentare la menzione Riserva se sottoposto a un periodo di maturazione non inferiore a 12 mesi, a partire dal primo novembre dell'anno di vendemmia, di cui tre mesi di affinamento in bottiglia. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve, tuttavia, tenuto conto delle esigenze locali collegate all'urbanizzazione del territorio e a salvaguardia delle locali tradizioni esistenti, è consentita la vinificazione in parte del comune di Montecompatri. Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Protetta Frascati Superiore (anche Riserva), devono assicurare un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,5°.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



ORGANISMO DI CONTROLLO



VALORITALIA

VALORITALIA S.R.L.

VIA VENTI SETTEMBRE, 98/G

TEL: +39 06.45437975

INFO@VALORITALIA.IT

WWW.VALORITALIA.IT

ECONOMIC INDICATORS



VINIFICATORI 69

IMBOTTIGLIATORI 31



PRODUZIONE (HL)

8,906



FATTURATO (MLN €)

0.78



SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)

170



PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAL - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.