



Frascati Superiore Docg

Il disciplinare di produzione che regola la Docg del Frascati Superiore è stato approvato il 20 settembre del 2011 e pubblicato sulla G.U. del 14 ottobre successivo.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Frascati Superiore deve essere ottenuto dalle uve dei vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale: Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia del Lazio (Malvasia puntinata) minimo 70%; Bellone, Bombino bianco, Greco bianco, Trebbiano toscano, Trebbiano giallo da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%. Le altre varietà di vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Lazio, presenti nei vigneti, possono concorrere fino ad un massimo del 15% di questo 30%.

La zona di produzione delle uve comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Frascati, Grottaferrata, Monte Porzio Catone, ed in parte quelli di Roma e Montecompatri.

I terreni idonei alla coltura dei vigneti sono quelli di origine vulcanica, permeabili, asciutti e non aridi, tipici della zona. Il numero minimo di ceppi è fissato in 3.000 per ettaro calcolati sul sesto d'impianto; non sono ammessi impianti a tendone e/o pergola. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita Frascati Superiore devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12% vol. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delle uve.

*Lo stesso disciplinare regola anche la produzione della tipologia **Frascati Superiore Riserva***

*Il **Frascati Superiore Riserva** nasce per offrire un approccio diverso e più profondo al vino bianco del territorio, che ha in sé tutte le caratteristiche e le potenzialità per presentarsi come un ottimo vino da invecchiamento, supportato com'è da suoli di origine vulcanica, clima temperato ma con interessanti escursioni termiche durante la fase di maturazione delle uve, e una lunga esperienza dei produttori nel rapporto con i vigneti.*

La Riserva è quindi ancora "giovane", ma i produttori del territorio stanno iniziando a monitorare le annate per capire quali potranno essere le evoluzioni di questo vino, che sicuramente darà delle sorprese.

*Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita Frascati Superiore con menzione aggiuntiva Riserva devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo di **13% vol**. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delle uve.*

*Il Frascati Superiore sottoposto ad un periodo di maturazione non inferiore a 12 mesi, a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, di cui 3 mesi di affinamento in bottiglia, può fregiarsi della menzione aggiuntiva **Riserva**.*