

di S. Pietro de' Frascati.
 di S. Michel Arcangelo.
 dei PP. Chetivi.
 L. S. B. ...

E. Il Domo, di S. Maria
 F. Chiesa di residenza de' PP. Giufati
 G. Monasterio nuovo di S. Flavia e
 Dunstilla.



TENUTA
DE' NOTARI®

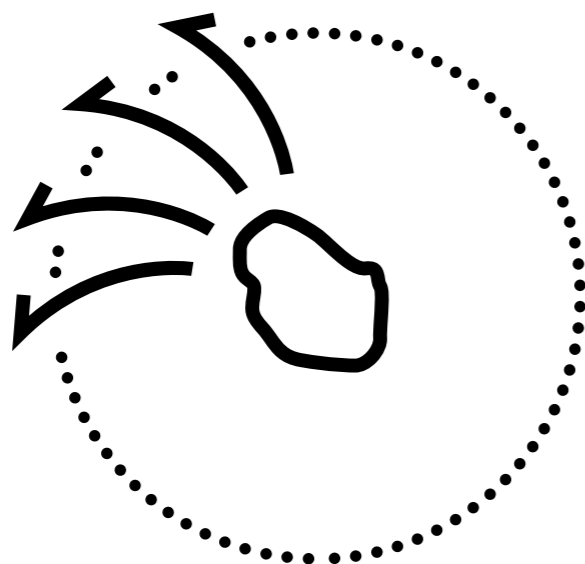
Tradizione autoctona

WWW.DENOTARI.IT



I MIGLIORI VINI ITALIANI
 Luca Maroni

VULCANICA



Bellone



Vitigni

Bellone 100%

Denominazione

IGT Lazio Bianco

Caratteristiche organolettiche

Colore: colore paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini.

Odore: delicato e fruttato al naso.

Gusto: fragrante fresco al palato con note minerali.

Abbinamenti gastronomici: piatti di pesce, paste asciutte, risotti, carni bianche.

Temperatura servizio: 10° - 12° C

Dati analitici

Alcool: 13 % vol

Estratto secco: 21,5 gr/lit.

Grapes

Bellone 100%

Appellation

IGT Lazio Bianco

Organoleptic description

Colour: straw-yellow, bright with light reflections greenish.

Nose: delicate and fruity on the nose.

Palate: fresh fragrant on the palate with mineral notes.

Food pairings: fish dishes, dry pasta, risottos, white meats.

Serving temperature 10° - 12° C

Analytic data

Alcohol 13 % vol

Dry extract 21,5 gr/lit.



Frascati Superiore **biologico**



Vitigni

Malvasia del Lazio minimo 50%, Grechetto, Malvasia di Candia, Bellone

Denominazione

Frascati DOCG Superiore

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Odore: sentori eleganti, fruttati (mela verde e uva matura, con evidenti toni agrumati) e floreali di ginestra e gelsomino.

Gusto: fresco, sapido, di buona concentrazione, ben equilibrato, retrogusto tipico in cui ritornano le sensazioni fruttate.

Abbinamenti gastronomici: piatti a base di pesce, risotti, preparazioni a base di carni bianche.

Temperatura servizio: 12° C

Dati analitici

Alcool: 12,5 % vol

Estratto secco: 22 gr/lt.

Grapes

Malvasia del Lazio minimo 50%, Grechetto, Malvasia di Candia, Bellone

Appellation

Frascati DOCG Superiore

Organoleptic description

Colour: shiny straw-yellow with golden reflections.

Nose: elegant, fruity (green apple and ripe grapes with evident citrus tones) and floral scents of broom and jasmine.

Palate: fresh, savory, with good concentration, well balanced, typical aftertaste in which the fruity sensations return.

Food pairings: fish-based dishes, risottos, white meat preparations.

Serving temperature 12° C

Analytic data

Alcohol 12,5 % vol

Dry extract 22 gr/lt.



Malvasia



Vitigni

Malvasia del Lazio/Malvasia Puntinata 100%

Denominazione

IGT Lazio Bianco

Caratteristiche organolettiche

Colore: paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini.

Odore: intenso, persistente, fruttato, ampio (ricorda l'uva matura).

Gusto: sapido, di corpo pieno e morbido con leggero retrogusto amarognolo caratteristico.

Abbinamenti gastronomici: piatti di pesce, paste asciutte, risotti, carni bianche.

Temperatura servizio: 10° - 12° C

Dati analitici

Alcool: 13 % vol

Estratto secco: 20-21 gr/lt.

Grapes

Malvasia del Lazio/Malvasia Puntinata 100%

Appellation

IGT Lazio Bianco

Organoleptic description

Colour: brilliant straw yellow, with light-green hints.

Nose: persistent, fruity (ripe grape hints).

Palate: sapid, full-bodied, soft with a typical light bitter aftertaste.

Food pairings: fish dishes, dry pasta, risottos, white meats.

Serving temperature 10° - 12° C

Analytic data

Alcohol 13 % vol

Dry extract 20-21 gr/lt.



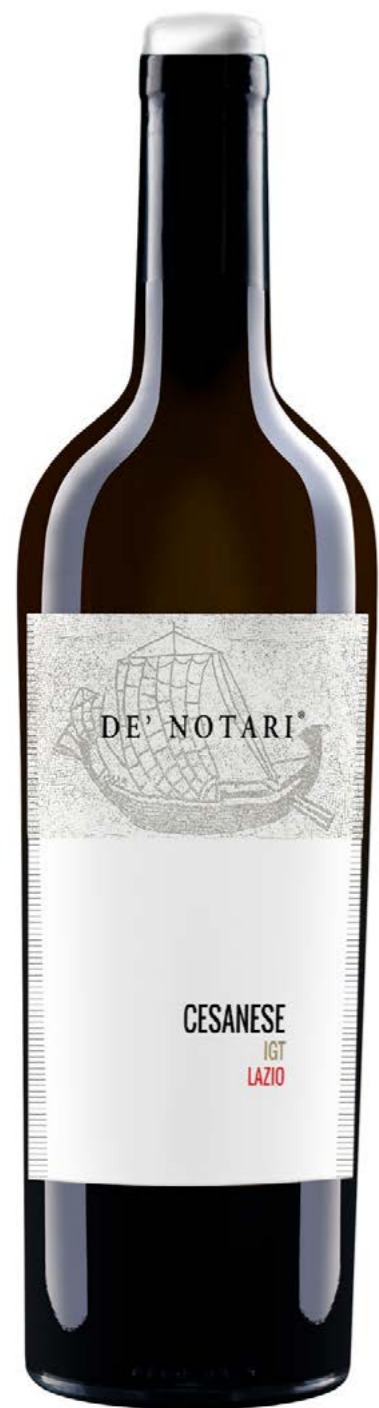
OPERATORE CONTROLLATO
N. 27562
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA



organic
wine



Cesanese



Vitigni

Cesanese 100%

Denominazione

IGT Lazio Rosso

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Odore: bouquet ampio, intenso ed elegante.

Gusto: asciutto rotondo e persistente.

Abbinamenti gastronomici: eccellente per accompagnare carni rosse, piatti a base di formaggi e salumi.

Temperatura servizio: 16° - 18° C

Dati analitici

Alcool: 13 % vol

Estratto secco: 32 gr/lt.

Grapes

Cesanese 100%

Appellation

IGT Lazio Rosso

Organoleptic description

Colour: intense ruby red.

Nose: wide, intense and elegant bouquet.

Palate: dry, rounded and persistent.

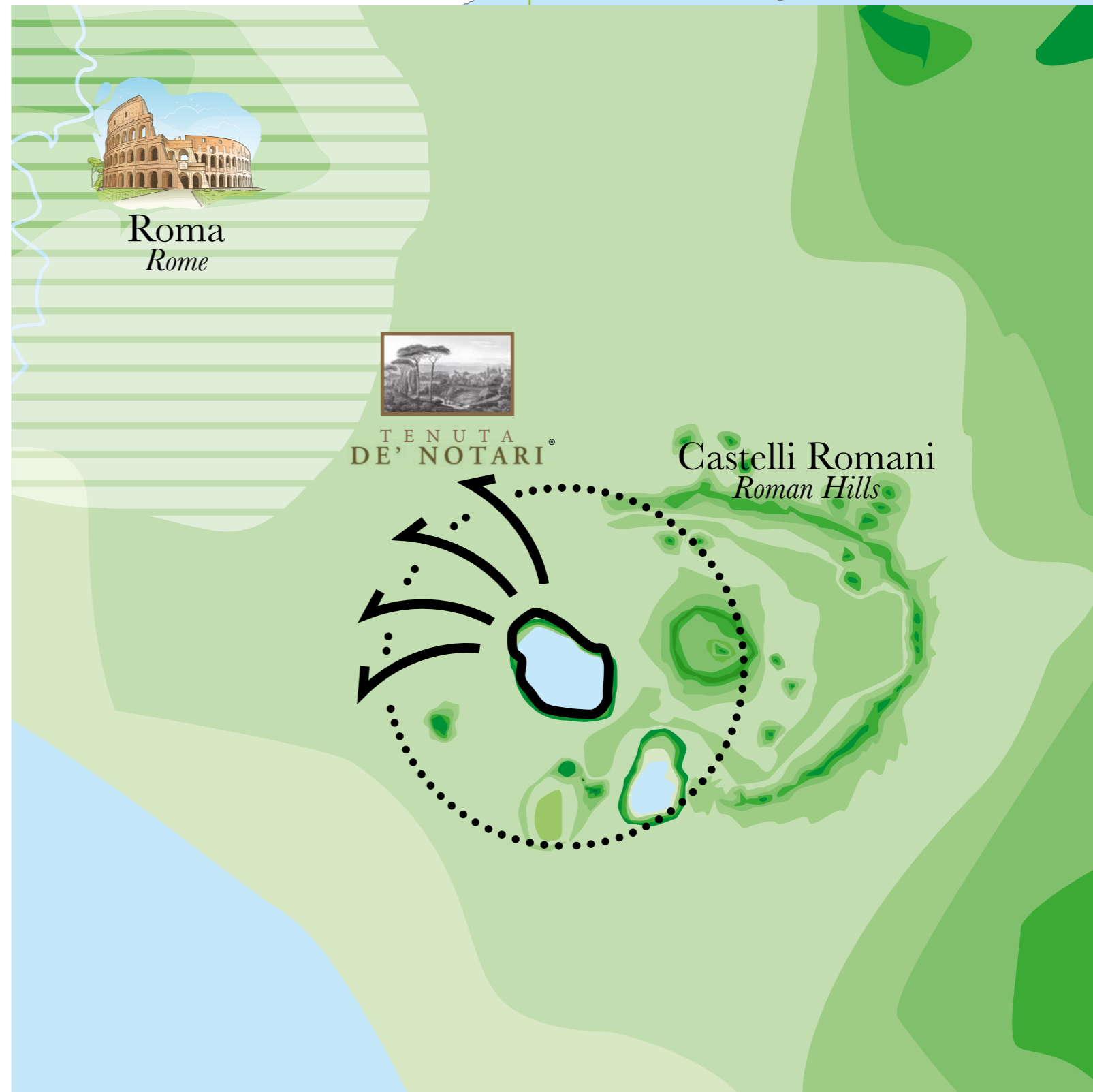
Food pairings: excellent to accompany red meats, dishes based on cheeses and cured meats.

Serving temperature 16° - 18° C

Analytic data

Alcohol 13 % vol

Dry extract 32 gr/lt.



Tradizione autoctona



TENUTA
DE' NOTARI®

WWW.DENOTARI.IT

mail: italia@sanmarcofrascati.it