Varenummer: 0611057

2014 CASTELLANI FRASCATI DOC VIA ROVANA

ITALIEN, LAZIO



Frisk og delikat

Frascati Superiore DOC, Via Romana, fremstår som en dejlig, tør og liflig vin med en fin, blød smag.

Den er velegnet til fisk,lyse kødretter, pastaretter og mild ost.
Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Når druerne høstes er de fuldmodne og af meget høj kvalitet. For at bevare den liflige druesmag thermogæres Frascati Superore, og gæringstemperaturen kommer aldrig over 18°C.

Om Producenten

Castellani-familien er én af grundpillerne i den toscanske vinindustri. Familien ejer flere ejendomme i regionen, som hver især drives separat med stor respekt for de enkelte markers særegenhed. Således fremelskes præcis de karakteristika, der er kendetegnende for de enkelte jorde. Castellani blev grundlagt i slutningen af det 19. århundrede, da vinmanden Alfred besluttede at aftappe og sælge sin vin. I 1903 blev firmaet officielt registreret ved handelskammeret i Pisa, og siden da har Castellani-familien eksporteret sine udsøgte vine fra Toscana til det meste af verden. Castellani-familien har fokus på innovation og udvikling, men den helt grundlæggende filosofi er den samme, som da forfædrene startede firmaet for over 100 år siden, "en vins kvalitet starter med arbejdet i vinmarken".

Firmaet er fortsat familiedrevet og flere generationer arbejder forbilledligt sammen om at skabe udsøgte vine. Således forenes den ældre generations erfaring med vitaliteten og modet fra den yngre generation i et fælles mål om at skabe vine af høj kvalitet.