

VULCANICA



CANTINE
SAN MARCO®

Il vino di Roma

WWW.SANMARCOFRASCATI.IT

(GIUSEPPE ROSSO)
Berebene
premio qualità/presso



I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni





Frascati CRI010



Vitigni

Trebbiano Toscano, Malvasia di Candia, Malvasia Puntinata/del Lazio, Bellone

Denominazione

Frascati DOC - CRI010

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino dorato.

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

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

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

Temperatura servizio: 12° C

Dati analitici

Alcool: 13 % vol

Estratto secco: 20-21 gr/lit.

Grapes

Trebbiano Toscano, Malvasia di Candia, Malvasia Puntinata/del Lazio, Bellone

Appellation

Frascati DOC - CRI010

Organoleptic description

Colour: shiny straw-yellow with golden reflections.

Nose: intense, persistent, fruity (ripe grape hints).

Palate: sapid, full-bodied and soft with a slightly bitter aftertaste.

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

Serving temperature 12° C

Analytic data

Alcohol 13 % vol

Dry extract 20-21 gr/lit.



Frascati DOC Spumante



Vitigni

Malvasia Puntinata/del Lazio, Trebbiano Toscano, Malvasia di Candia, Bonvino

Denominazione

Frascati DOC

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: brillante, giallo paglierino tenue.

Odore: fine, delicato, intenso, ricorda la crosta di pane.

Gusto: vivace, di corpo, pieno, morbido e persistente.

Perlage: fine, vivace e persistente.

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

Temperatura servizio: 8° - 10° C

Dati analitici

Alcool: 12,5 % vol

Estratto secco: 17-18 gr/lit.

Grapes

Malvasia Puntinata/del Lazio, Trebbiano Toscano, Malvasia di Candia, Bonvino

Appellation

Frascati DOC

Organoleptic description

Aspect: bright, pale straw-yellow colour.

Nose: fine, delicate, intense, reminiscent of bread crust.

Palate: lively, full-bodied, soft and persistent.

Perlage: fine, lively and persistent.

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

Serving temperature 8° - 10° C

Analytic data

Alcohol 12,5 % vol

Dry extract 17-18 gr/lit.

Il vino di Roma



CANTINE
SAN MARCO[®]

WWW.SANMARCOFRASCATI.IT

Facebook): @CantineSanMarco
Instagram: @cantine_san_marco



SOLO[®]

I monovitigni

WWW.SOLOSHIRAZ.IT



SOLO

Cabernet Sauvignon



Vitigni

Cabernet Sauvignon

Denominazione

IGT Lazio Rosso

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso.

Odore: etereo, intenso ed elegante.

Gusto: secco, caldo e persistente.

Abbinamenti gastronomici: eccellente con gli arrosti, carni alla griglia, selvaggina e formaggi.

Temperatura servizio: 16° - 18° C

Dati analitici

Alcool: 13,5 % vol

Estratto secco: 28-29 gr/lit.

Grapes

Cabernet Sauvignon

Appellation

IGT Lazio Rosso

Organoleptic description

Colour: intense ruby red.

Nose: ethereal, intense and elegant.

Palate: dry, warm and persistent.

Food pairings: excellent with roasts, grilled meats, game and cheeses.

Serving temperature 16° - 18° C

Analytic data

Alcohol 13,5 % vol

Dry extract 28-29 gr/lit.

SOLO

Merlot



Vitigni

Merlot 100%

Denominazione

IGT Lazio Rosso

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino molto carico.

Odore: bouquet ampio, con sensazioni molto intense di ribes, mirtillo e more.

Gusto: notevole per concentrazione e ricchezza, mostra un tannino a trama finissima ed una vena acida ben sostenuta.

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

Temperatura servizio: 16° - 18° C

Dati analitici

Alcool: 13 % vol

Estratto secco: 38 gr/lit.

Grapes

Merlot 100%

Appellation

IGT Lazio Rosso

Organoleptic description

Colour: very deep ruby red.

Nose: wide bouquet with very intense notes of currant, blueberry and blackberry.

Palate: remarkable for concentration and richness, it shows a very fine tannin texture and a well sustained acid vein.

Food pairings: excellent to pair with red meat dishes, game and spicy cheeses.

Serving temperature 16° - 18° C

Analytic data

Alcohol 13 % vol

Dry extract 38 gr/lit.

SOLO

Shiraz



Vitigni

Shiraz 100%

Denominazione

IGT Lazio Rosso

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino, con riflessi violacei.

Odore: bouquet ampio, con sensazioni molto intense di frutti di bosco e di spezie.

Gusto: pieno, di grande corpo, persistente e ben equilibrato.

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

Temperatura servizio: 16° - 18° C

Dati analitici

Alcool: 14 % vol

Estratto secco: 29 gr/lit.

Grapes

Shiraz

Appellation

IGT Lazio Rosso

Organoleptic description

Colour: ruby-red, with violet hints.

Nose: wide bouquet, with very strong scent of wild fruits and spices.

Palate: full-bodied, robust, persistent and well-balanced.

Food pairings: excellent with red meat and spicy cheese.

Serving temperature 16° - 18° C

Analytic data

Alcohol 14 % vol

Dry extract 29 gr/lit.

I monovitigni



SAN MARCO

SOLO[®]

WWW.SOLOSHIRAZ.IT

mail: info@sanmarcofrascati.it