



CANTINA DI MONTEFIASCONO

Società Cooperativa Agricola



la terra dell'est! est!! est!!!



MONTEFIASCONE - PANORAMA

CANTINA DI MONTEFIASCONE

Presidente: Mario Trapè

Anno di Fondazione: 31-12-1956

Soci: 650

Capitale Sociale: 815.164,02 euro

Produzione:

Cantina di Montefiascone

EST! EST!! EST!!! di Montefiascone D.O.C.

Colli Etruschi Viterbesi, Tuscia e vini Biologici D.O.C.

hl. 50.000

I vini sono ottenuti dalla selezione delle uve provenienti esclusivamente dai vigneti dei nostri soci viticoltori nelle zone di origine, coltivati su terreni vulcanici ad una altitudine compresa tra i 100 e i 500 metri s.l.m.

La produzione dei vini biologici è ottenuta da uve coltivate senza concimi chimici, insetticidi ed erbicidi. Le avanzate tecnologie utilizzate sono: la pigiatura soffice, la chiarifica fisica dei mosti, la fermentazione termocontrollata sotto pressione, la macerazione carbonica, lo stoccaggio in atmosfera di gas inerte, e l'imbottigliamento sterile a bassa temperatura senza pastorizzazione.

CANTINA DI MONTEFIASCONE

President: Mario Trapè

Year of establishment: 31-12-1956

Partners: 650

Capital stock: 815.164,02 euro

Products:

Montefiascone plant

EST! EST!! EST!!! di Montefiascone D.O.C. (a certified origin trademark wine)

Colli Etruschi Viterbesi, Tuscia and Organic wines D.O.C.

50.000 hectoliters

Wine produced from our partners vinyards in the certified origin areas, grown on a volcanic soil at 100-500 above sea level.

Production of organic wines from grapes grown without chemical fertilizer, pesticides or herbicides.

Soft crushing, musts cleaning, controlled temperature fermentation carried out under pressure, carbonic steeping, storage on inert-gas atmosphere, low-temperature sterile bottling without pasteurization.

IL VINO DEL VESCOVO JOHANNES DE FUGGER (A.D. 1111)

La leggendaria storia di questo nobile Prelato tedesco, la cui lapide tombale è visibile nella stupenda Chiesa di S. Flaviano in Montefiascone, dice:

Johannes De Fugger, Vescovo tedesco amante del buon bere, durante un viaggio verso Roma mandò avanti il suo servitore Martino, come assaggiatore di vini, ordinandogli di scrivere sulla porta di ogni paese la parola EST! (E'), se il vino era buono e EST! EST!! se era ottimo. Arrivando a Montefiascone il servitore trovò il vino così buono che scrisse la parola EST per tre volte. Correva l'anno 1111; l' EST! EST!! EST!!! divenne famoso. I viticoltori della Cantina di Montefiascone sono i suoi originali produttori.



THE WINE OF THE BISHOP JOHANN DE FUGGER (A.D. 1111)

The legendary story of this noble German prelate, whose tombstone can be seen inside the stupendous Church of S. Flaviano in Montefiascone, says:

Johann De Fugger, a German bishop who was a lover of good wine, during a trip towards Rome sent his servant Martino ahead as a wine-taster and ordered him to write the Latin Word EST! (It is) on the gate of every town visited if the wine was good and EST! EST!! (It is excellent). When the servant reached Montefiascone he found the wine to be so good that he wrote EST! EST!! EST!!! (It is good three times). It became famous. The vine-grower of the Cantina of Montefiascone are the original producers (wine makers).



MONTEFIASCONE

VIA GRILLI, 2
01027 MONTEFIASCONE (VT)
TEL. +39 0761.826148
FAX +39 0761.828290



PUNTI VENDITA



VITERBO

VIA NAGNI 12/14, 01100 VITERBO
TEL. +39 0761.352305



Produciamo più di 20 tipologie di Vini, ottenuti dalla selezione di uve coltivate su terreni vulcanici, ad un'altitudine compresa tra i 100 e i 500 metri s.l.m. e provenienti esclusivamente dai vigneti dei ns. 650 soci viticoltori: Vini D.O.C. Est! Est!! Est!!! di Montefiascone, Tuscia e Orvieto. Grappa Est! Est!! Est!!! di Montefiascone e Distillati BONOLLO. Prodotti tipici e BIOLOGICI del territorio. All'interno della ns. Cantina Sociale è presente un punto vendita di prodotti enogastronomici territoriali.

A Montefiascone, l'Area Camper attrezzata è adiacente alla Cantina: il parcheggio è GRATUITO per 24h e l'area, recintata, è provvista di 30 piazzole provviste di acqua, energia elettrica, angolo cottura e scarico reflui. In zona adiacente sono presenti ulteriori 20 piazzole Camper, nonché il nuovo punto di degustazione "Ser Martin", dove poter degustare i nostri vini e specialità della Tuscia.. Possibilità di acquisto di specialità locali presso punto vendita dedicato.

SER MARTIN WINE BAR



AREA CAMPER ATTREZZATA FREE 24H

CANTINA DI MONTEFIASCONE

VEDUTA AEREA



EST! EST!! EST!!! D.O.C.

DI MONTEFIASCONE



CAVEAU



SAN FLAVIANO



ROCCA DEI PAPI

CAVEAU

Uvaggio: Trebbiano toscano "Procanico" dal 50 al 65%, Malvasia del Lazio dal 10 al 20%, Rossetto dal 5 al 40%.

Colore: brillante con riflessi verdognoli, cristallino

Profumo: é un'esplosione di sensazioni olfattive, che vanno dalla banana alla pera

Palato: morbidezza, acidità sostenuta rendono questo vino piacevole e persistente

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivi, primi piatti di pesce e carni bianche

Formati disponibili: bordolese scura alta da 750 ml.

Ottenuto da uve selezionate con pressatura soffice a contatto con le bucce e fermentazione sotto pressione per esaltare il contenuto aromatico

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,7 gr/lit

Temperatura di servizio: 8-10° C.

Grapes: Trebbiano toscano "Procanico" from 50 to 65%, Malvasia Lazio from 10% to 20%
Rossetto from 5 to 40%

Colour: bright with greenish reflexes, crystalline

Nose: explosion of nose sensations, with hints of pear and banana

Taste: softness and high acidity make this wine pleasant with persistent taste

Food pairing: appetizers, main fish courses and white meat dishes

Packaging: dark, high Bordelese bottle 750 ml
Selected grapes obtained through mash gently pressed with skins contacts. Fermentation under pressure to enhance aromatic content

Other information:

Alcohol content: 12,5% vol.

Total acidity: 5,7 gr/lit

Serving temperature: 8-10° C.

SAN FLAVIANO

Uvaggio: Trebbiano toscano "Procanico" dal 50 al 65%, Malvasia del Lazio dal 10 al 20%, Rossetto dal 5 al 40%

Colore: giallo paglierino, cristallino

Profumo: note agrumate, sentori di frutta esotica

Palato: corposo, buona spalla acida che permette di mantenere le caratteristiche per un periodo medio-lungo

Abbinamenti gastronomici: antipasti di pesce, molluschi e crostacei

Formati disponibili: renana alta da 750 ml.

Vino vivo non pastorizzato ottenuto da uve selezionate; pressatura soffice, fermentazione termoguidata. La temperatura di servizio è un parametro di fondamentale importanza per mantenere la fragranza del vino ed esaltare al massimo tutti i profumi delle uve

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,6 gr/lit

Temperatura di servizio: 8-10° C.

Note: vino con leggera vivacità

Grapes: Trebbiano toscano "Procanico" from 50 to 65%, Malvasia Lazio from 10% to 20%
Rossetto from 5 to 40%

Colour: bright with greenish reflexes

Nose: citrus notes, exotic fruit

Taste: full-bodied, a good acid shoulder

Food pairing: fish appetizers, molluscs and crustaceans

Packaging: renana bottle 750 ml
Alive, unpasteurized wine obtained from selected grapes; mash gently pressed, fermentation under monitored temperature. The serving temperature is a very important criteria to maintain wine's fragrance and to enhance all perfumes of grapes

Other information:

Alcohol content: 12,5% vol.

Total acidity: 5,6 gr/lit

Serving temperature: 8-10° C.

Notes: wine with slight vivacity

ROCCA DEI PAPI "CLASSICO"

Uvaggio: Trebbiano toscano "Procanico" dal 50 al 65%, Malvasia del Lazio dal 10 al 20%, Rossetto dal 5 al 40%

Colore: giallo paglierino intenso dovuto al contatto con le bucce

Profumo: intenso, bouquet ricco, complesso e fresco

Palato: ottima struttura, morbido leggermente vellutato

Abbinamenti gastronomici: si abbina perfettamente con pesce alla griglia, molluschi e zuppe di pesce.

Formati disponibili: bordolese scura alta da 750 ml.

CLASSICO: si riferisce all'area storica di produzione di un determinato vino. esempio è la differenza tra Est! Est!! Est!!!, prodotto in una vasta area, e il Classico, prodotto invece nella zona ristretta che storicamente ha sempre prodotto questo vino.

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,7 gr/lit

Temperatura di servizio: 10-12° C.

Grapes: Trebbiano toscano "Procanico" from 50 to 65%, Malvasia Lazio from 10% to 20%
Rossetto from 5 to 40%

Colour: intense straw yellow obtained from skins' contact

Nose: Rich, fresh, intense and complex bouquet

Taste: Excellent structure, soft and slightly velvety

Food pairing: grilled fish, molluscs and fish soups

Packaging: dark, high Bordelese bottle 750 ml
CLASSICO: referred to a particular area of production, of a particular wine. Est! Est!! Est!!! is produced in a large area, while Classico in a restricted one, where it has always been produced

Other information:

Alcohol content: 12,5% vol.

Total acidity: 5,7 gr/lit

Serving temperature: 10-12° C.

EST! EST!! EST!!! D.O.C.

DI MONTEFIASCONE



VESCOVO SECCO



VESCOVO AMABILE



EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONE

VESCOVO "SECCO"

Uvaggio: Trebbiano toscano "Procanico" dal 50 al 65%, Malvasia del Lazio dal 10 al 20%, Rossetto dal 5 al 40%

Colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli

Profumo: fine, fruttato con sentori di pesca e mela golden

Palato: fragrante, armonico, persistente

Abbinamenti gastronomici: ideale con pesce e carni bianche

Formati disponibili: bordolese bianca da 750 ml.

Vinificazione: alla vendemmia, rigorosamente eseguita a mano per scegliere i grappoli migliori, segue la pigia/dirasatura delle uve con successiva pressatura soffice. Il mosto ottenuto, viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata, a cui seguiranno processi di affinamento e stabilizzazione tartarica a freddo. Affinamento per un paio di mesi in acciaio inox e imbottigliamento. Fermentazione: in serbatoi di acciaio inox.

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,5 gr/lt

Temperatura di servizio: 8-10° C.

Grapes: Trebbiano toscano "Procanico" from 50 to 65%, Malvasia Lazio from 10 to 20%, Rossetto from 25 to 40%

Colour: tenuous straw yellow colour with greenish reflections

Nose: fine, fruity with hints of peach and golden apple

Taste: fragrant, harmonious, persistent

Food pairing: ideal with fish dishes and white meat

Packaging: clear Bordolese bottle 750 ml

Wine-making: after the all by hand harvesting to choose the best bunches of grapes, grapes are carefully removed and cold-macerated and the mash is gently pressed. Then the wort is processed through fermentation at controlled temperature, and ageing and cold tartaric stabilization will follow. The ageing continues in steel tanks for two months, then the process of bottling and labelling takes place. Fermentation is carried out in steel tanks.

Other information:

Alcohol content: 12,5% vol.

Total acidity: 5,5 gr/lt

Serving temperature: 8-10° C.

VESCOVO "AMABILE"

Uvaggio: Trebbiano toscano "Procanico" dal 50 al 65%, Malvasia del Lazio dal 10 al 20%, Rossetto dal 5 al 40%

Colore: giallo paglierino più o meno intenso

Profumo: fresco, fruttato con note agrumate.

Palato: fragrante ed armonico, rotondo

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivi e pasticceria secca

Formati disponibili: bordolese bianca da 750 ml.

Vinificazione: alla vendemmia, rigorosamente eseguita a mano per scegliere i grappoli migliori, segue la pigia/dirasatura delle uve con successiva pressatura soffice. Il mosto ottenuto, viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata, a cui seguiranno processi di affinamento e stabilizzazione tartarica a freddo. Affinamento per un paio di mesi in acciaio inox e imbottigliamento. Fermentazione: in serbatoi di acciaio inox.

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 12% vol.

Acidità totale: 5,7 gr/lt

Temperatura di servizio: 6-8° C.

Grapes: Trebbiano toscano "Procanico" from 50 to 65%, Malvasia Lazio from 10 to 20%, Rossetto from 25 to 40%

Colour: more or less intense straw yellow

Nose: fresh, fruity with citrus notes

Taste: fragrant, harmonious, persistent, rounded

Food pairing: excellent as an aperitif and with dry pastries

Packaging: clear Bordolese 750 ml

Wine-making: after the all by hand harvesting to choose the best bunches of grapes, grapes are carefully removed and cold-macerated and the mash is gently pressed. Then the wort is processed through fermentation at controlled temperature, and ageing and cold tartaric stabilization will follow. The ageing continues in steel tanks for two months, then the process of bottling and labelling takes place. Fermentation is carried out in steel tanks.

Other information:

Alcohol content: 12% vol.

Total acidity: 5,7 gr/lt

Serving temperature: 6-8° C.

EST!EST!EST!!!DI MONTEFIASCONE

Uvaggio: Trebbiano toscano "Procanico" dal 50 al 65%, Malvasia del Lazio dal 10 al 20%, Rossetto dal 5 al 40%

Colore: brillante con riflessi verdognoli

Profumo: fine con note di pera e banana

Palato: morbido, persistente

Abbinamenti gastronomici: primi piatti di pesce e carni bianche

Formati disponibili: bottiglia con tappo a vite da 750 ml

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 12% vol.

Acidità totale: 5,7 gr/lt

Temperatura di servizio: 8-10° C.

Grapes: Trebbiano toscano "Procanico" from 50 to 65%, Malvasia Lazio from 10% to 20%
Rossetto from 25 to 40%

Colour: bright with greenish reflexes

Nose: dry, with hints of pear and banana

Taste: soft, persistent

Food pairing: fish and white meat dishes

Packaging: screw-cap bottle 750 ml

Other information:

Alcohol content: 12% vol.

Total acidity: 5,7 gr/lt

Serving temperature: 8-10° C.

EST! EST!! EST!!! D.O.C



VIGNA LA COMMENDA

EST! EST!! EST!!! D.O.C



SPUMANTE BRUT

LAZIO I.G.T.



MOSCATELLO

VIGNA LA COMMENDA

Uvaggio: Trebbiano 50%, Rossetto 30%, Malvasia 20%

Colore: giallo paglierino

Produzione media per ettaro: 75 Q.li

Profumo: intenso, con note di frutta matura

Palato: morbido, di grande equilibrio ed elevata struttura

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, si adatta bene agli antipasti, primi e secondi piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, carni bianche e verdure

Vinificazione: Macerazione a freddo sulle bucce per 6 ore a 10°C, pressatura soffice, fermentazione alcolica in acciaio inox alla temperatura di 14-16 °C

Formati disponibili: bottiglia bordolese "Gioia" da 750 ml.

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 13% vol.

Acidità totale: 5,6 gr/lit

Temperatura di servizio: 8-10° C

Grapes: Trebbiano 50%, Rossetto 30%, Malvasia 20%

Colour: straw yellow

Average production: 75 Q.li per hectare

Nose: intense, with notes of ripe fruit

Taste: soft, with great balance and superior structure

Food pairing: excellent as an aperitif, first and second courses of fish, molluscs and crustaceans, white meats and vegetables.

Vinification: cold maceration on the skins for six hours, at 10°C, soft pressing, alcoholic fermentation in stainless steel at the temperature of 14-16°C

Packaging: clear Bordolese "Gioia" 750 ml

Other information:

Alcohol content: 13% vol.

Total acidity: 5,6 gr/lit

Serving temperature: 8-10° C

SPUMANTE BRUT

Uvaggio: Trebbiano toscano "Procanico" dal 50 al 65%, Malvasia del Lazio dal 10 al 20%, Rossetto dal 5 al 40%

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli

Profumo: fruttato con sentore di mela golden

Palato: buona persistenza, delicato

Abbinamenti gastronomici: ideale per aperitivi, antipasti e primi piatti delicati

Vinificazione: dopo una soffice pressatura il mosto ottenuto viene fatto fermentare ad una temperatura di 12-14° C. Terminata la fermentazione il vino viene sottoposto alla presa di spuma e affina in acciaio per circa 2 mesi.

Formati disponibili: bottiglia con tappo a vite da 750 ml

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 12% vol.

Acidità totale: 5,7 gr/lit

Temperatura di servizio: 8-10° C.

Grapes: Trebbiano toscano "Procanico" from 50 to 65%, Malvasia Lazio from 10% to 20% Rossetto from 25 to 40%

Colour: tenuous straw yellow colour with greenish reflections

Nose: fruity with notes of golden apple

Taste: good flavor persistence, delicate

Food pairing: ideal for appetizers and delicate first courses

Vinification: after a soft pressing the must obtained in this way ferments at a temperature of 12-14° C. Once the alcoholic fermentation the wine is subjected to "froth capture" and matured in steel for approximately two months.

Packaging: collio champenoise 750 ml

Other information:

Alcohol content: 11,5% vol.

Total acidity: 6,2 gr/lit

Serving temperature: 6-8° C.

MOSCATELLO

Uvaggio: 100% Moscato

Colore: giallo con riflessi verdognoli

Profumo: fresco con sentori di mandarino e arancia

Palato: delicato, dolce, ricorda pesca ed agrumi

Abbinamenti gastronomici: ideale come aperitivo e pasticceria secca

Formati disponibili: anfora da 750 ml

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 10% vol.

Acidità totale: 5,8 gr/lit

Temperatura di servizio: 6-8° C.

Grapes: 100% Moscato

Colour: yellow with greenish reflections

Nose: fresh with hints of tangerine and orange

Taste: delicate, sweet, reminiscent of peach and citrus

Food pairing: Ideal as an aperitif and dry pastry

Packaging: anfora bottle 750 ml

Other information:

Alcohol content: 10% vol.

Total acidity: 5,8 gr/lit

Serving temperature: 6-8° C.

LAZIO I.G.T.



LUDUS "BIANCO SECCO"



LUDUS "ROSSO SECCO"

LUDUS "BIANCO SECCO"

Uvaggio: Trebbiano toscano "Procanico" from 40 to 80%, Malvasia Toscana or Lazio sino ad un massimo del 30%

Colore: giallo paglierino

Profumo: sottile, caratteristico di Malvasia e mela golden

Palato: secco, delicato con leggera vena amarognola, persistente

Abbinamenti gastronomici: da tutto pasto

Formati disponibili: bordolese scura da 750 ml

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 12,00% vol.

Acidità totale: 5,5 gr/lt

Temperatura di servizio: 8-10° C.

Grapes: Trebbiano toscano "Procanico" from 40 to 80%, Malvasia Toscana or Lazio up to a maximum of 30%

Colour: Straw yellow

Nose: subtle, typical of Malvasia and golden apple

Taste: dry, delicate with a slight bitter vein, persistent

Food pairing: to drink throughout the meal

Packaging: dark Bordolese bottle 750 ml

Other information:

Alcohol content: 12,00% vol.

Total acidity: 5,5 gr/lt

Serving temperature: 8-10° C.

LUDUS "ROSSO SECCO"

Uvaggio: Montepulciano dal 20 al 45%, Sangiovese dal 50 al 65%

Colore: rubino più o meno intenso

Profumo: caratteristico, fragrante, più o meno fruttato

Palato: morbido, armonico nei profumi

Abbinamenti gastronomici: carne rossa

Formati disponibili: bordolese scura da 750 ml.

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,3 gr/lt

Temperatura di servizio: 16-18° C.

Grapes: Montepulciano from 20 to 45%,

Sangiovese from 50 to 65%

Colour: more or less intense ruby red

Nose: characteristic, fragrant, more or less fruity

Taste: soft, harmonious in the scents

Food pairing: red meat

Packaging: dark Bordolese bottle 750 ml

Other information:

Alcohol content: 13,5% vol.

Total acidity: 5,3 gr/lt

Serving temperature: 16-18° C.

TUSCIA D.O.C.



VIOLONE



RUFUS

VIOLONE

Uvaggio: Montepulciano non meno dell'85%, merlot 15% da **Agricoltura Biologica**

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: caratteristico frutti di bosco e marasca

Palato: fruttato, morbido, caldo, persistente

Abbinamenti gastronomici: dai primi al ragù,

agli arrostiti, brasati, carni alla brace e selvaggina

Formati disponibili: bordolese scura alta da 750 ml.

Rosso strutturato, ottenuto da uve biologiche parzialmente disidratate in ambiente condizionato con un processo innovativo in progetto di ricerca finanziato dalla Regione Lazio. Coltivate senza concimi chimici, insetticidi, erbicidi, su terreno vulcanico non lavorato con pacciamatura da inerbimento controllato

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 13% vol.

Acidità totale: 5,2 gr/lt

Temperatura di servizio: 16-18° C.

Grapes: Not less than 85% of Montepulciano, 15% of Merlot from biological farming

Color: Rubin red with violet hints

Nose: characteristic, berries and Morello cherry

Taste: Fruity, soft, warm, persistent, without smell of wood

Food pairing: First courses with ragout, roasted meat, braised meat, barbecue and game

Packaging: Dark, high, Bordolese bottle of 750 ml

Red wine without smell of wood, obtained from biological grapes partially dried in an air conditioned environment through an innovative research process, Regione Lazio funded. Grapes have been grown without using chemical fertilizers, insecticides, herbicides, on vulcanin land where mulching from controlled grassing was not used

Other information:

Alcohol content: 13% vol.

Total acidity: 5,2 gr/lt

Serving temperature: 16-18° C.

RUFUS

Uvaggio: Merlot Montepulciano Sangiovese

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: ricorda mirtilli, prugna secca

Palato: complesso e vivace

Abbinamenti gastronomici: carne rossa, selvaggina locale

Formati disponibili: bordolese scura alta da 750 ml.

durante la fermentazione si effettua un délestage; questo permette di estrarre aromi fruttati, oltre che a dare maggior completezza alla tessitura del vino. La tecnica consiste nell'estrarre dal tino il mosto di fermentazione portando sul fondo del tino il cappello di bucce. Il mosto poi viene reinserito a coprire le bucce

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 13% vol.

Acidità totale: 5 gr/lt

Temperatura di servizio: 18° C.

Grapes: Merlot Montepulciano Sangiovese

Colour: Ruby red with hints of violet

Nose: Blueberry and prune

Taste: Complex and lively wine

Food pairing: Red meat, local game meat

Packaging: dark, high Bordolese bottle 750 ml
During fermentation a delestage is carried out; this process enables the extraction of fruity aromas and a wider harmony to the structure of the wine. This technique removes the wort from the tun, by leaving all skins on the bottom of the tun. Then the wort is putting again in the tun to cover skins

Other information:

Alcohol content: 13% vol.

Total acidity: 5 gr/lt

Serving temperature: 18° C.

TUSCIA D.O.C.



FINETO



POGGIO DEL GALLO

FINETO

Uvaggio: Merlot 100%

Colore: rubino profondo

Profumo: profumi eleganti, ricco di aromi, tra cui frutti rossi, vaniglia, confettura con retrogusto speziato.

Palato: in bocca risulta morbido, persistente

Abbinamenti gastronomici: carne rossa

Formati disponibili: bordolese scura alta da 750 ml.

La fermentazione avviene in vasche inox a temperatura controllata, con una lunga macerazione sulle bucce al fine di ottenere un vino equilibrato, ricco di colore, profumi e un altissimo livello di polifenoli.

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 13% vol.

Acidità totale: 5,1 gr/lit

Temperatura di servizio: 18° C.

Grapes: Merlot 100%

Colour: deep ruby red

Nose: Elegant bouquet, full of aromas with red fruits, vanilla, and spicy aftertaste

Taste: soft and persistent

Food pairing: red meat

Packaging: dark, high Bordeaux 750 ml

Fermentation in steel tanks at controlled temperature, long skins maceration to obtain a balanced wine, rich in colors, aromas and a high level of polyphenols.

Other information:

Alcohol content: 13% vol.

Total acidity: 5,1 gr/lit

Serving temperature: 18° C.

POGGIO DEL GALLO

Uvaggio: Merlot 100%

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: frutti rossi e ciliegia

Palato: corposo con buona persistenza di frutta

Abbinamenti gastronomici: carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

Formati disponibili: bottiglia bordolese liberty da 750 ml.

Vinificazione: macerazione sulle bucce per circa 2 settimane

Invecchiamento: in barriques per 12 mesi con successivo affinamento in bottiglia per 6 mesi

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,2 gr/lit

pH: 3,7

Temperatura di servizio: 14-18° C.

Grapes: Merlot 100%

Colour: intense ruby red

Nose: soft fruits and cherrie

Taste: full-bodied with good fruit persistence

Food pairing: red meat, game dishes, mature cheese

Packaging: dark, Bordeaux liberty bottle 750 ml.

Vinification: maceration on the skins for about two weeks

wine ageing: in barriques for 12 months with subsequent refinement in the bottle for 6 months

Other information:

Alcohol content: 13,5% vol.

Total acidity: 5,2 gr/lit

pH: 3,7

Serving temperature: 14-18° C.

VINI DA TAVOLA



NOSTRUM "BIANCO SECCO"

Uvaggio: Trebbiano toscano, Malvasia
Toscana o del Lazio

Colore: giallo paglierino

Profumo: sottile, fresco persistente

Palato: secco, delicato con leggera vena
amarognola, persistente

Abbinamenti gastronomici: da tutto pasto

Formati disponibili: bordolese scura da 1 lit

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 12% vol.

Acidità totale: 5,5 gr/lit

Temperatura di servizio: 8-10° C.

Grapes: Trebbiano toscano, Malvasia

Toscana or Lazio

Colour: Straw yellow

Nose: delicate, fresh and persistent

Taste: dry, delicate with a slight bitter vein,
persistent

Food pairing: to drink throughout the meal

Packaging: dark Bordolese bottle 1 lit

Other information:

Alcohol content: 12% vol.

Total acidity: 5,5 gr/lit

Serving temperature: 8-10° C.

NOSTRUM "BIANCO AMABILE"

Uvaggio: Trebbiano toscano, Malvasia
Toscana o del Lazio

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: morbido, fresco, fruttato

Palato: fragrante ed armonico

Abbinamenti gastronomici: aperitivi,
pasticceria secca

Formati disponibili: bordolese scura da 1 lit

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 12% vol.

Acidità totale: 5,5 gr/lit

Temperatura di servizio: 8-10° C.

Grapes: Trebbiano toscano, Malvasia

Toscana or Lazio

Colour: bright straw-yellow

Nose: subtle, fresh and persistent

Taste: fragrant and harmonious

Food pairing: excellent as an aperitif and
with dry pastries

Packaging: clear Bordolese bottle 1 lit

Traditional wine-making; not pasteurized

Other information:

Alcohol content: 12% vol.

Total acidity: 5,5 gr/lit

Serving temperature: 8-10° C.

VINI DA TAVOLA



NOSTRUM "ROSSO SECCO"

Uvaggio: Montepulciano dal 20 al 45%, Sangiovese dal 50 al 65%, Merlot fino ad un massimo del 30%

Colore: rubino piú o meno intenso

Profumo: complesso, fruttato

Palato: armonico, persistente

Abbinamenti gastronomici: antipasti di terra e carni rosse

Formati disponibili: bordolese scura da 1 lit

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 12% vol.

Acidità totale: 4,8 gr/lit

Temperatura di servizio: 18° C.

Grapes: Montepulciano from 20 to 45%, Sangiovese from 50 to 65%, Merlot up to a maximum of 30%

Colour: ruby red, more or less intense

Nose: complex, fruity

Taste: harmonious and persistent

Food pairing: land starters and red meat

Packaging: dark Bordolese bottle 1 lit

Other information:

Alcohol content: 12% vol.

Total acidity: 4,8 gr/lit

Serving temperature: 18° C.

NOSTRUM "ROSSO AMABILE"

Uvaggio: Montepulciano dal 20 al 45%, Sangiovese dal 50 al 65% Merlot fino ad un massimo del 30%

Colore: rosso rubino piú o meno intenso

Profumo: morbido, fruttato

Palato: delicato, rotondo

Abbinamenti gastronomici: da dessert e pasticceria secca

Formati disponibili: bordolese scura da 1 lit

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 12% vol.

Acidità totale: 5,0 gr/lit

Temperatura di servizio: 16° C.

Grapes: Montepulciano from 20 to 45%, Sangiovese from 50 to 65%, Merlot up to a maximum of 30%

Colour: ruby red, more or less intense

Nose: soft, fruity

Taste: delicate, rounded

Food pairing: for dessert and dry pastries

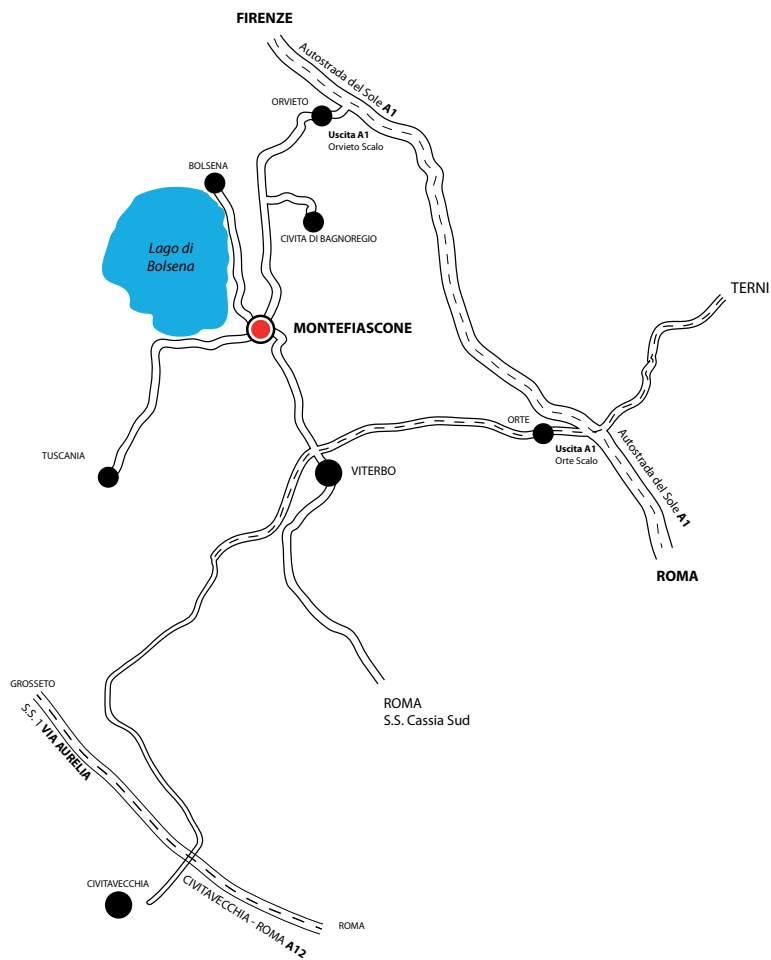
Packaging: dark Bordolese bottle 1 lit

Other information:

Alcohol content: 12% vol.

Total acidity: 5,0 gr/lit

Serving temperature: 16° C.



CANTINA DI MONTEFIASCONI

Soc. Coop. Agricola

Via Cassia, 22

01027 - Montefiascone (VT) - Italia

tel. +39.0761.826148 fax +39-0761.828290

www.cantinamontefiascone.it estestest@tin.it