



CANTINA DI MONTEFIASCO



VIGNA
LA COMMENDA

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

VIGNA
LA COMMENDA

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

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

Produzione media per ettaro: 75 Q.li

Colore: giallo paglierino

Profumo: intenso, con note di frutta matura

Palato: morbido, di grande equilibrio ed elevata struttura

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, si adatta bene sia ad antipasti, primi e secondi piatti a base di pesce, molluschi e crostacei, sia a 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: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,6 gr/lit

Temperatura di servizio: 8-10° C.

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

Average production: 75 Q.li per hectare

Colour: straw yellow

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: 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: 12,5% vol.

Total acidity: 5,6 gr/lit

Serving temperature: 8-10° C.

CANTINA DI MONTEFIASCONE

Soc. Coop. Agricola

Via Cassia, 22 - 01027 Montefiascone (VT) - Italy

tel. +39.0761.826148 fax +39.0761.828290

www.cantinamontefiascone.it estestest@tin.it