



CANTINA DI MONTEFIASCONO



Rocca dei Papi
EST! EST!! EST!!!
di Montefiascone
CLASSICO D.O.C.

Rocca dei Papi CLASSICO D.O.C.

Uvaggio: Trebbiano toscano "Procanico" dal 50 al 65%, Malvasia del Lazio dal 10 al 20%, Rossetto dal 25 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: bottiglia 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 di Montefiascone 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 25 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 Bordolese 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.

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