SPUMANTE BRUT

EST! EST!! EST!!!

di Montefiascone

D.O.C.

SPUMANTE BRUT

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

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 rifelssi 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 collio champenoise da 750 ml.
Altre informazioni:
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Acidità totale: 6,2 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: 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/lt
Serving temperature: 6-8° 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