



CANTINA DI MONTEFIASCONO

Società Cooperativa Agricola



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

CANTINA DI MONTEFIASCONO

Anno di Fondazione: 31-12-1956

Soci: 650

Capitale Sociale: 815.164,02 euro

Produzione:

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

Lazio I.G.T., Tuscia D.O.C.

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.

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.

IL VINO DEL VESCOVO JOHANN 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:

Johann 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. Correvano l'anno 1111; l'EST! EST!! EST!!! divenne famoso. I viticoltori della Cantina di Montefiascone sono i suoi originali produttori.

CANTINA DI MONTEFIASCONO

Year of Establishment: 31-12-1956

Members: 650

Capital Stock: €815,164.02

Production:

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

Lazio I.G.T., Tuscia D.O.C.

The wines are produced from a selection of grapes exclusively sourced from the vineyards of our member winegrowers, located in the designated origin areas and cultivated on volcanic soils at altitudes ranging from 100 to 500 meters above sea level.

Advanced technologies used include: soft crushing, physical clarification of the musts, temperature-controlled fermentation under pressure, carbonic maceration, storage in an inert gas atmosphere, and sterile bottling at low temperatures without pasteurization.

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).

CANTINA DI MONTEFIASCONO

Soc. Coop. Agricola

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

tel. +39.0761.826148 fax +39-0761.828290

www.cantinamontefiascone.it - info@cantinamontefiascone.it



EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONO D.O.C.

 **Uvaggio:**

Colore:

Profumo:

Palato:

Abbinamenti:

Formato:

Vinificazione:

Procanico 50%, Rossetto 40%, Malvasia bianca lunga 10%

giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli intenso, fine, fragrante

sapido con retrogusto fruttato

antipasti, piatti di pesce, crostacei, formaggi freschi borgognotta scura da 750 ml.

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in serbatoi di acciaio sulle fecce nobili per 3-4 mesi

Altre informazioni:

Gradazione:

Acidità totale:

Ts:

12,5% Vol.

5,7 g/lit

8-10° C



Grapes:

Colour:

Nose:

Taste:

Food pairing:

Packaging:

Vinification:

Procanico 50%, Rossetto 40% (also known as Trebbiano Giallo), Malvasia bianca lunga 10%,

bright straw yellow with greenish reflections

intense, delicate, fragrant

savory with a fruity finish

appetizers, fish dishes, shellfish, fresh cheeses

750 ml dark Borgognotta bottle

soft pressing, temperature - controlled fermentation. Aging in stainless steel tanks on fine lees for 3-4 months

Other information:

Alcohol content:

Total acidity:

Serving temperature:

12,5% vol.

5,7 gr/lit

8-10° C



VIGNA LA COMMENDA

EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONO D.O.C.

 **Uvaggio:**

Produzione media:

Colore:

Profumo:

Palato:

Abbinamenti:

Formato:

Vinificazione:

Trebbiano 50%, Rossetto 30%, Malvasia 20% 75 Q.li per ettaro

giallo paglierino

intenso, con note di frutta matura

morbido, di grande equilibrio ed elevata struttura. 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.

bottiglia bordolese "Gioia" da 750 ml. Macerazione a freddo sulle bucce per 6 ore a 10°C, pressatura soffice, fermentazione alcolica in acciaio inox alla temperatura di 14-16 °C

Altre informazioni:

Gradazione:

Acidità totale:

Ts:

12,5% Vol.

5,6 g/lit

8-10° C



Grapes:

Average production:

Colour:

Nose:

Taste:

Food pairing:

Packaging:

Vinification:

Trebbiano 50%, Rossetto 30% (also known as Trebbiano Giallo), Malvasia 20%

75 Q.li per hectare

straw yellow

intense, with notes of ripe fruit

soft, with great balance and superior structure. excellent as an aperitif, first and second courses of fish, molluscs and crustaceans, white meats and vegetables.

750 ml clear Bordolese "Gioia" 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

Other information:

Alcohol content:

Total acidity:

Serving temperature:

12,5% vol.

5,6 gr/lit

8-10° C.





ROCCA DEI PAPI "CLASSICO," EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONO 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 intenso dovuto al contatto con le bucce
Profumo:	intenso, bouquet ricco, complesso e fresco
Palato:	ottima struttura, morbido leggermente vellutato
Abbinamenti:	si abbina perfettamente con pesce alla griglia, molluschi e zuppe di pesce.
Formato:	bottiglia bordeaux chiara alta da 750 ml.
Vinificazione:	Pressatura soffice delle uve raccolte dopo una macerazione a freddo (criomacerazione) a 0° per 12 ore, separazione immediata delle bucce. Fermentazione a temperatura controllata (15 – 16 °C). Durata della fermentazione circa 20 giorni.
	CLASSICO: zona ristretta di Montefiascone che storicamente ha sempre prodotto questo vino
	Altre informazioni:
Gradazione:	12,5% Vol.
Acidità totale:	5,7 g/lit
Ts:	10-12° C

 Grapes:	Trebbiano toscano "Procanico" from 50 to 65%, Malvasia Lazio from 10% to 20% Rossetto from 5 to 40% (also known as Trebbiano Giallo)
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:	750 ml clear tall Bordeaux bottle
Vinification:	soft pressing of the grapes after cold maceration (cryomaceration) at 0°C for 12 hours, followed by immediate separation of the skins. Fermentation at a controlled temperature (15–16°C). Duration of fermentation: approximately 20 days.

Other information:

Alcohol content:	12,5% vol.
Total acidity:	5,7 gr/lit
Serving temperature:	10-12° C



CAVEAU EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONO D.O.C.

 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, acidit sostenuta rendono questo vino piacevole e persistente
Abbinamenti:	ottimo come aperitivi, primi piatti di pesce e carni bianche
Formato:	bottiglia bordeaux scura alta da 750 ml.
Vinificazione:	ottenuto da uve selezionate con pressatura soffice a contatto con le bucce e fermentazione sotto pressione per esaltare il contenuto aromatico
	Altre informazioni:
Gradazione:	12% Vol.
Acidità totale:	5,7 g/lit
Ts:	8-10° C

 Grapes:	Trebbiano toscano "Procanico" from 50 to 65%, Malvasia Lazio from 10% to 20% Rossetto from 5 to 40% (also known as Trebbiano Giallo)
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:	750 ml dark high Bordeaux bottle
Vinification:	selected grapes obtained through mash gently pressed with skins contacts. Fermentation under pressure to enhance aromatic content

Other information:

Alcohol content:	12% vol.
Total acidity:	5,7 gr/lit
Serving temperature:	8-10° C.





SAN FLAVIANO

EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONO D.O.C.

Uvaggio:

Colore:
Profumo:
Palato:

Abbinamenti:
Formato:
Vinificazione:

Gradazione:
Acidità totale:
Ts.:
Note:

Grapes:

Colour:
Nose:
Taste:

Food pairing:
Packaging:
Vinification:

Alcohol content:
Total acidity:
Serving temperature:
Notes:

Trebbiano toscano "Procanico" dal 50 al 65%, Malvasia del Lazio dal 10 al 20%, Rossetto dal 5 al 40% giallo paglierino, cristallino
note agrumate, sentori di frutta esotica
corposo, buona spalla acida che permette di mantenere le caratteristiche per un periodo medio-lungo
antipasti di pesce, molluschi e crostacei
bottiglia renana alta da 750 ml.
Vino ottenuto da uve selezionate; pressatura soffice, fermentazione termoguidata. La temperatura di servizio un parametro di fondamentale importanza per mantenere la fragranza del vino ed esaltare al massimo tutti i profumi delle uve

Altre informazioni:

12% Vol.
5,6 g/lit
8-10° C
vino con leggera vivacità

Wine made from selected grapes undergoes gentle pressing and temperature-controlled fermentation. Serving temperature is crucial to maintain the wine's fragrance and fully enhance the aromas of the grapes

Other information:

12% vol.
5,6 gr/lit
8-10° C.
wine with slight vivacity



VESCOVO "TROCKEN,"

EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONO D.O.C.

Uvaggio:

Colore:
Profumo:
Palato:

Abbinamenti:
Formato:
Vinificazione:

Gradazione:
Acidità totale:
Ts.:

Grapes:

Colour:
Nose:
Taste:

Food pairing:
Packaging:
Vinification:

Alcohol content:
Total acidity:
Serving temperature:

Trebbiano toscano "Procanico" dal 50 al 65%, Malvasia del Lazio dal 10 al 20%, Rossetto dal 5 al 40% giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli fine, fruttato con sentori di pesca e mela golden fragrante, armonico, persistente
ideale con pesce e carni bianche
bordolese bianca da 750 ml.
alla vendemmia, rigorosamente eseguita a mano per scegliere i grappoli migliori, segue la pigia/diraspatura 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.

Atre informazioni:

12% Vol.
5,5 g/lit
8-10° C

Procanico from 50 to 65%, Malvasia Lazio from 10% to 20%, Rossetto from 5 to 40% tenuous straw yellow colour with greenish reflections fine, fruity with hints of peach and golden apple fragrant, harmonious, persistent
ideal with fish dishes and white meat
750 ml clear Bordolese bottle
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:

12% vol.
5,5 gr/lit
8-10° C.





SPUMANTE BRUT

EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONO D.O.C.

 **Uvaggio:**

Colore:

Profumo:

Palato:

Abbinamenti:

Formato:

Vinificazione:

Trebbiano toscano "Procanico" dal 50 al 65%, Rossetto dal 5 al 40%, Malvasia del Lazio dal 10 al 20% giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli fruttato con sentore di mela golden buona persistenza, delicato ideale per aperitivi, antipasti e primi piatti delicati bottiglia collio champenoise da 750 ml 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

Altre informazioni:

12% Vol.

6,2 g/lit

6-8° C

Gradazione:

Acidità totale:

Ts:



Grapes:

Trebbiano toscano "Procanico" dal 50 al 65%, Rossetto dal 5 al 40% (also known as Trebbiano Giallo), Malvasia del Lazio dal 10 al 20%

Colour:

Nose:

Taste:

Food pairing:

Packaging:

Vinification:

tenuous straw yellow colour with greenish reflections fruity with notes of golden apple good flavor persistence, delicate ideal for appetizers and delicate first courses 750 ml Champagne-style bottle 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

Other information:

12% vol.

6,2 gr/lit

6-8° C.

Alcohol content:

Total acidity:

Serving temperature:



MOSCATELLO "FRIZZANTE AMABILE,"

LAZIO I.G.T.

 **Uvaggio:**

Colore:

Profumo:

Palato:

Abbinamenti:

Formato:

Vinificazione:

100% Moscato

giallo con riflessi verdognoli

fresco con sentori di mandarino e arancia

delicato, dolce, ricorda pesca ed agrumi

ideale come aperitivo e pasticceria secca

Collio Light da 750 ml

raccolta manuale dell'uva, pressatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata fino al raggiungimento del grado alcolico voluto, poi viene abbassata la temperatura della vasca per bloccare la fermentazione e mantenere il basso grado alcolico 10° e il residuo zuccherino

Altre informazioni:

Gradazione:

10% Vol.

Acidità totale:

5,8 g/lit

Zuccheri residui:

45 gr/lit

Ts:

16-18° C



Grapes:

Colour:

Nose:

Taste:

Food pairing:

Packaging:

Vinification:

Moscato 100%

yellow with greenish reflections

fresh with hints of tangerine and orange

delicate, sweet, reminiscent of peach and citrus

Ideal as an aperitif and dry pastry

750 ml Collio light

manual harvesting of the grapes, soft pressing, and subsequent fermentation at a controlled temperature until the desired alcohol level is reached. The temperature of the tank is then lowered to stop fermentation and preserve the low alcohol content (10% vol) and residual sugar

Other information:

Alcohol content:

12% vol.

Total acidity:

5,7 gr/lit

Residual sugar:

45 gr/lit

Serving temperature:

16-18° C.





POGGIO DEL GALLO

TUSCIA D.O.C.

Uvaggio: Merlot 100%
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: frutti rossi e ciliegia
Palato: corposo con buona persistenza di frutta
Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati
Formato: bottiglia bordelese 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: 13,5% Vol.
Acidità totale: 5,2 g/lit
pH: 3,7
Ts: 14-18° C

Grapes: Merlot 100%
Colour: intense ruby red
Nose: soft fruits and cherries
Taste: full-bodied with good fruit persistence
Food pairing: red meat, game dishes, mature cheese
Packaging: 750 ml dark Bordelese liberty bottle
Vinification: maceration on the skins for about two weeks
Vinification: 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



VIOLO

TUSCIA D.O.C.

Uvaggio: Montepulciano non meno dell'85%, merlot 15%
Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei
Profumo: caratteristico, frutti di bosco e marasca
Palato: fruttato, morbido, caldo, persistente
Abbinamenti: dai primi al ragù, agli arrosti, brasati, carni alla brace e selvaggina
Formato: bordelese scura alta da 750 ml.
Vinificazione: rosso strutturato, fermentazione alcolica svolta completamente in acciaio a temperatura controllata. Terminata la fermentazione il vino ottenuto macera per 10 gg con parziali follature

Altre informazioni:

Gradazione: 13,5% Vol.
Acidità totale: 5,2 g/lit
Ts: 16-18° C

Grapes: not less than 85% of Montepulciano, 15% of Merlot
Colour: deep ruby red with violet highlights
Nose: Hints of wild berries and sour cherry
Taste: fruity, soft, warm, persistent
Food pairing: perfect with ragù-based pasta dishes, roasts, braised meats, grilled meats, and game
Packaging: 750 ml dark high Bordelese bottle
Vinification: a full-bodied red wine. Alcoholic fermentation takes place entirely in stainless steel tanks at controlled temperature. Once fermentation is complete, the wine undergoes maceration for 10 days with partial cap punching.

Other information:

Alcohol content: 13,5% vol.
Total acidity: 5,2 gr/lit
Serving temperature: 16-18° C.





FINETO

TUSCIA D.O.C.

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: carne rossa
Formato: bordolese scura alta da 750 ml.

Vinificazione: 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: 13,5% Vol.
Acidità totale: 5,1 g/lit
Ts: 16-18° C

Grapes: Merlot 100%
Colour: Intense ruby red
Nose: Elegant bouquet, full of aromas with red fruits, vanilla, and spicy aftertaste
Taste: soft and persistent
Food pairing: red meat
Packaging: 750 ml dark high Bordolese
Vinification: 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: 13,5% vol.
Total acidity: 5,1 gr/lit
Serving temperature: 16-18° C.



SELVORO

LAZIO I.G.T

Uvaggio: Sangiovese 100%
Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei
Profumo: fruttato che si accompagna a note balsamiche
Palato: avvolgente, con tannini ben presenti
Abbinamenti: gastronomici piatti di carne, formaggi stagionati
Formato: bordolese standard scura da 750 ml.

Vinificazione: rosso importante, fermentazione alcolica svolta completamente in acciaio a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri per estrarre il colore. Sosta per un breve periodo in barriques di rovere di II passaggio

Altre informazioni:

Gradazione: 13% vol.
Acidità totale: 5,1 gr/lit
Ts: 16-18° C

Grapes: 100% Sangiovese
Colour: ruby red, good transparency with violet highlights
Nose: fresh, fruity with citrus notes
Taste: Fruity bouquet with balsamic undertones
Food pairing: Meat dishes, aged cheeses
Packaging: 750 ml dark Bordolese standard
Vinification: a bold red wine, fermented entirely in stainless steel at controlled temperature, with daily pump-overs to enhance color extraction

Other information:

Alcohol content: 13% vol.
Total acidity: 5,1 gr/lit
Serving temperature: 16-18° C.

