



CANTINA DI MONTEFIASCONI



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



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

Uvaggio: Procanico, Malvasia bianca lunga, Rossetto

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

Profumo: intenso, fine, fragrante

Palato: sapido con retrogusto fruttato

Abbinamenti gastronomici: antipasti, piatti di pesce, crostacei, formaggi freschi

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

Formati disponibili: borgognotta scura da 750 ml.

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,7 gr/lt

Temperatura di servizio: 8-10° C.

Grapes: Procanico, Malvasia bianca lunga, Rossetto

Colour: bright straw yellow with greenish reflections

Nose: intense, delicate, fragrant

Taste: savory with a fruity finish

Food pairing: appetizers, fish dishes, shellfish, fresh cheeses

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

Packaging: dark Borgognotta bottle 750 ml

Other information:

Alcohol content: 12,5% vol.

Total acidity: 5,7 gr/lt

Serving temperature: 8-10° C.

CANTINA DI MONTEFIASCONI

Soc. Coop. Agricola Arl

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

tel. +39.0761.826148 fax +39.0761.828290

www.cantinamontefiascone.it info@cantinamontefiascone.it