



POGGIO DEL CARDINALE

DENOMINAZIONE

Est! Est!! Est!!! di Montefiascone D.O.P.

VARIETA' DELLE UVE

50% Procanico, 20% Malvasia, 30% Roscetto.

TERRITORIO E VIGNETO

Altitudine: 450 metri s.l.m.

Esposizione: Est.

Terreno: Vulcanico medio impasto.

Anno d'impianto: 1998.

Allevamento: cordone speronato, 4500 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro: 80 quintali di uva.

PRODUZIONE

Vendemmia: tra fine settembre e i primi di ottobre.

Vinificazione: Le uve selezionate che giungono in cantina vengono sottoposte a trattamento di macerazione a bassa temperatura, circa 10°C per 8 ore, attraverso il quale vengono esaltate le caratteristiche varietali. Successivamente tramite una pressatura soffice dell'uva intera si ottiene una resa massima in mosto del 60%. La prima parte della fermentazione è condotta in acciaio a temperatura controllata, verso la fine circa il 30% del prodotto viene spostato in barriques dove finirà la fermentazione e si affinerà per alcuni mesi..

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: Oro lucido con riflessi verdognoli.

Profumo: Intenso e composito, con ricordi di frutta esotica, note di vaniglia e cenni minerali.

Sapore: Sapido, morbido ma rotondo, di notevole pienezza con piacevole fondo di mela matura e mandorla, con una lunga persistenza.

Abbinamenti: Antipasti di molluschi e crostacei. Primi piatti e secondi a base di pesce, carni bianche, formaggi di ovini, Frittura e Sushi.

DATI ANALITICI

Alcool: 13,0% Vol

pH: 3,28

Acidità Totale: 5,50 gr/l

Acidità Volatile: 0,25 gr/l

Zuccheri: 2,40 gr/l
