



EST! EST!! EST!!!

DENOMINAZIONE

Est! Est!! Est!!! di Montefiascone DOP.

VARIETA' DELLE UVE

65% Procanico, 20% Malvasia, 15% Roschetto.

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: 100 quintali di uva.

PRODUZIONE

Vendemmia: solitamente tra l'inizio e la metà di settembre.

Vinificazione: le uve vengono selezionate manualmente e tramite una pressatura soffice dell'uva intera si ottiene una resa massima in mosto del 70%. La fermentazione è condotta in acciaio. Successivamente affinerà alcuni mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: intenso con note floreali e fruttate.

Sapore: secco sapido e fresco, di buona struttura, con sentori di mela ed una buona acidità.

Abbinamenti: si abbina ai primi piatti, anche saporosi, pesci arrostiti o in salsa, uova e carni bianche.

DATI ANALITICI

Alcool: 12,5% Vol

pH: 3,30

Acidità Totale: 5,10 gr/lit

Acidità Volatile: 0,40 gr/lit

Zuccheri: 2,20 gr/lit
