



CANTINA DI MONTEFIASCONE



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

Caveau 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, acidità sostenuta rendono questo vino piacevole e persistente

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivi, primi piatti di pesce e carni bianche

Formati disponibili: bottiglia bordolese scura alta da 750 ml.

Ottenuto da uve selezionate con pressatura soffice a contatto con le bucce e fermentazione sotto pressione per esaltare il contenuto aromatico

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,7 gr/lit

Temperatura di servizio: 8-10° C.

Grapes: Trebbiano toscano "Procanico" from 50 to 65%, Malvasia Lazio from 10% to 20% Rossetto from 5 to 40%

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: dark, high Bordelese bottle 750 ml

Selected grapes obtained through mash gently pressed with skins contacts. Fermentation under pressure to enhance aromatic content

Other information:

Alcohol content: 12,5% vol.

Total acidity: 5,7 gr/lit

Serving temperature: 8-10° 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 estetest@tin.it