



**Est! Est!! Est!!!
di Montefiascone DOC**

Uve: 65% Trebbiano Toscano (Procanico), 20% Malvasia Toscana, 15% Rossetto (Treb-
biano Giallo).

Vigneto: vigne selezionate nella zona DOC intorno a Montefiascone, presso il lago di
Bolsena, sulle colline di origine vulcanica a 250-350 metri di altitudine; le viti sono
allevate a spalliera, cordone speronato e palmetta su un suolo sciolto o di medio im-
pasto, con poco scheletro, abbastanza ricco di potassio e anidride fosforica; la resa
in vino 84 hl/ha.

Vinificazione: fermentazione alcolica e affinamento di 4-5 mesi in acciaio.

Vino: colore giallo paglierino lucido; profumo ampio e distinto, con fresca fragranza di
muschio, fiori di biancospino e con ricordo di mela matura; sapore sapido, morbido
e armonico, con elegante fondo di susina e mandorla amara giustamente persistente.

Alcol: 12% vol.

Conservazione ottimale: 1-2 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

Abbinamenti gastronomici: antipasti, primi piatti, pesce (specialmente d'acqua dolce), piatti a
base di uova.

Temperatura di servizio: 10-12°C.