

VITI VECCHIE



Denominazione:

Est! Est!! Est!!! Di Montefiascone D.O.C.

Uve:

Roschetto 40% - Procanico 40% - Malvasia 20%

Vinificazione:

Le uve raccolte vengono rapidamente portate in cantina e vinificate in modo tradizionale con pressatura soffice; il mosto ottenuto viene raffreddato per favorire la chiarificazione. La fermentazione avviene a temperatura controllata inferiore a 20° C per c.ca 8 giorni.

Affinamento:

Il vino rimane in acciaio sulle fecce per circa 3 mesi ed a seguire affina in bottiglia per altri 3 mesi circa.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino tendente al dorato. All'olfatto delicato e complesso con sentori di frutta e fiori bianchi. Fresco, minerale e persistente con piacevoli e fresche note di acidità nel finale.

Temperatura di servizio:

14-15 °C

Abbinamenti:

Ottimo con crostacei, frutti di mare, antipasti caldi o freddi di pesce, zuppe di legumi, carni bianche, formaggi stagionati o erborinati.

Famiglie
Sensi&TRAPPOLINI
- TERRE-ENOIKE -

*Famiglie SENSIS&TRAPPOLINI per TERRE-ENOIKE loc. Tordimonte 37 – 05018 Orvieto (TR) –
UMBRIA – ITALY*

info@terre-enoike.com