



CANTINA DI MONTEFIASCONO



AMABILE

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

SEMI SWEET

UESCOVO D.O.C. "AMABILE"

Uvaggio: Trebbiano toscano "Procanico" dal 50 al 65%, Malvasia del Lazio dal 10 al 20%, Rossetto dal 5 al 40%

Colore: giallo paglierino più o meno intenso

Profumo: fresco, fruttato con note agrumate.

Palato: fragrante ed armonico, rotondo

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivi e pasticceria secca

Formati disponibili: bordolese bianca da 750 ml.

Vinificazione: alla vendemmia, rigorosamente eseguita a mano per scegliere i grappoli migliori, segue la pigia/diraspatura delle uve con successiva pressatura soffice. Il mosto ottenuto, viene avviato alla fermentazione a temperatura controllata, a cui seguiranno processi di affinamento e stabilizzazione tartarica a freddo. Affinamento per un paio di mesi in acciaio inox e imbottigliamento. Fermentazione: in serbatoi di acciaio inox.

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 12% vol.

Acidità totale: 5,7 gr/lit

Zuccheri residui: 30 gr/lit

Temperatura di servizio: 6-8° C.

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

Colour: more or less intense straw yellow;

Nose: fresh, fruity with citrus notes

Taste: fragrant, harmonious, persistent, rounded

Food pairing: excellent as an aperitif and with dry pastries

Packaging: clear Bordolese 750 ml

Wine-making: after the all by hand harvesting to choose the best bunches of grapes, grapes are carefully removed and cold-macerated and the mash is gently pressed. Then the wort is processed through fermentation at controlled temperature, and ageing and cold tartaric stabilization will follow.

The ageing continues in steel tanks for two months, then the process of bottling and labelling takes place. Fermentation is carried out in steel tanks.

Other information:

Alcohol content: 12% vol.

Total acidity: 5,7 gr/lit

Residual sugar: 30 gr/lit

Serving temperature: 6-8° 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 estestest@tin.it