

FALESCO



LINEA EST!EST!!EST!!! DI
MONTEFIASCONE
LAZIO
BEST BRUT

UVAGGIO

TREBBIANO 60%, ROSSETTO 15%,
MALVASIA 20%

ZONA DI PRODUZIONE

MONTEFIASCONE

SUPERFICIE VIGNETO

15 HA

ALTITUDINE VIGNETO

400 METRI S.L.M.

TIPOLOGIA TERRENO

FRIABILE, RICCO DI SCHELETRO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CORDONE SPERONATO

DENSITÀ DEI CEPPI

3.000 PER HA

PRODUZIONE PER ETTARO

80 Q.LI

RESA UVA IN VINO

50%

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 ANNI



EST!EST!!EST!!!
DI MONTEFIASCONE
DOP

EPOCA DELLA VENDEMMIA

SECONDA METÀ DI SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

IN BIANCO

FERMENTAZIONE ALCOLICA

13/15°C IN AUTOCLAVE

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

NON SVOLTA

AFFINAMENTO

IN BOTTIGLIA

ALCOOL SVOLTO

12,38%

ACIDITÀ TOTALE

6,06 GR/LT

PH

3,11

L'UVA E IL VIGNETO

Dalla zona di Montefiascone che si affaccia sul Lago di Bolsena raccogliamo le uve destinate alla produzione di questo vino. Il tipico clima dell'area ci consente di raccogliere uve particolarmente adatte ad ottenere uno spumante con metodo Charmat. Bassa gradazione ed acidità sostenuta caratterizzano le uve del Best Brut.

LA VINIFICAZIONE

Dopo una pigiatura so cesi ottiene un mosto che viene successivamente fatto fermentare ad una temperatura di 13-15°C.

Terminata la fermentazione, il vino viene mantenuto in contenitori di acciaio, prima di essere sottoposto alla definitiva presa di spuma di autoclave.

IL VINO

Di colore giallo chiaro con riflessi verdognoli, al gusto è diretto, fruttato con note di mela.

La spuma è delicata e gradevole, al gusto presenta una buona nota acida con finale sapido e piacevole.