

# CAMPOLONGO

EST! EST!! EST!!! DOC DI MONTEFIASCONE

## **DATI COMMERCIALI**

Denominazione: Est! Est!! Est!!! doc di Montefiascone.

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: Persistente, elegante di frutta gialla

Sapore: Vinoelegante e equilibrato

## **DATI AGRONOMICI**

Vitigni utilizzati: 15% Roschetto 55 % trebbiano 30% malvasia

Zona ubicazione vigneti: Montefiascone)

Altitudine: 400 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: Vulcanico

Orientamento ed esposizione delle viti: sud sud est

Sistema di allevamento: Guyot

Ceppi/ha: 4000

Resa uva q.li/ha: 130

Epoca vendemmia: fine settembre

Abbinamenti:

Si accompagna egregiamente con primi piatti a base di pesce .

## **DATI ENOLOGICI**

Vinificazione in Bianco: con lieviti selezionati, fermentazione in acciaio a temperatura di 18 g°

Fermentazione Malolattica: no

## **DATI ANALITICI**

Resa in vino 70%

Aciditatot.G/l 5.40

PH 3.30

Grado alcolico 12 %

