



CANTINA DI MONTEFIASCONI



San Flaviano
EST! EST!! EST!!!
di Montefiascone
D.O.C.

San Flaviano D.O.C.

Uvaggio: Trebbiano toscano "Procanico" dal 50 al 65%, Malvasia del Lazio dal 10 al 20%, Rossetto dal 25 al 40%

Colore: giallo paglierino, cristallino

Profumo: note agrumate, sentori di frutta esotica

Palato: corposo, buona spalla acida che permette di mantenere le caratteristiche per un periodo medio-lungo

Abbinamenti gastronomici: antipasti di pesce, molluschi e crostacei

Formati disponibili: bottiglia renana alta da 750 ml.

Vino vivo non pastorizzato ottenuto da uve selezionate; pressatura soffice, fermentazione termoguidata.

La temperatura di servizio è un parametro di fondamentale importanza per mantenere la fragranza del vino ed esaltare al massimo tutti i profumi delle uve

Altre informazioni:

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,6 gr/lit

Temperatura di servizio: 8-10° C.

Note: vino con leggera vivacità

Grapes: Trebbiano toscano "Procanico" from 50 to 65%, Malvasia Lazio from 10% to 20% Rossetto from 25 to 40%

Colour: bright with greenish reflexes

Nose: citrus notes, exotic fruit

Taste: full-bodied, a good acid shoulder

Food pairing: fish appetizers, molluscs and crustaceans

Packaging: renana bottle 750 ml

Alive, unpasteurized wine obtained from selected grapes; mash gently pressed, fermentation under monitored temperature.

The serving temperature is a very important criteria to maintain wine's fragrance and to enhance all perfumes of grapes

Other information:

Alcohol content: 12,5% vol.

Total acidity: 5,6 gr/lit

Serving temperature: 8-10° C.

Notes: wine with slight vivacity

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