

# FALESCO



LINEA EST!EST!!EST!!!  
LAZIO  
POGGIO DEI GELSI 2016

## UVAGGIO

TREBBIANO 30%, MALVASIA 30%,  
ROSCETTO 40%

## ZONA DI PRODUZIONE

MONTEFIASCONE

## SUPERFICIE VIGNETO

25 HA

## ALTITUDINE VIGNETO

400 METRI S.L.M.

## TIPOLOGIA TERRENO

FRIABILE, RICCO DI SCHELETRO

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CORDONE SPERONATO

## DENSITÀ DEI CEPPI

5.000 PER HA

## PRODUZIONE PER ETTARO

70 Q.LI

## RESA UVA IN VINO

60%

## ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 ANNI



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

## EPOCA DELLA VENDEMMIA

FINE SETTEMBRE, INIZI OTTOBRE

## VINIFICAZIONE

MACERAZIONE A FREDDO SULLE BUCCE  
PER 8-10 ORE A 7°C PER ROSCETTO.

## FERMENTAZIONE ALCOLICA

IN ACCIAIO INOX ALLA TEMPERATURA DI  
13-15°C

## FERMENTAZIONE MALOLATTICA

NON SVOLTA

## AFFINAMENTO

IN BOTTIGLIA

## ALCOOL SVOLTO

12,45%

## ACIDITÀ TOTALE

5,71 GR/LT

## ESTRATTO SECCO

25,00 GR/LT

## PH

3,37

## L'UVA E IL VIGNETO

Dallo storico vigneto Poggio dei Gelsi, così come da altri appezzamenti intorno al lago di Bolsena abbiamo selezionato le migliori uve per la produzione di questo vino. L'attenzione rivolta alle operazioni che vanno dalla potatura secca fino al diradamento estivo ci consente di ottenere uve dal grande equilibrio qualitativo.

Generalmente la raccolta avviene tra l'ultima settimana di Settembre e la prima metà di Ottobre.

## LA VINIFICAZIONE

Successivamente ad una pressatura molto soffice, il mosto viene avviato in serbatoi di acciaio inox.

Qui viene innescata, con l'aiuto di lieviti indigeni, la

fermentazione alcolica, la quale avviene alla temperatura di 13-15°C al fine di ottenere un vino che esalti al massimo le caratteristiche di fragranza e di aromaticità delle uve da cui deriva.

## IL VINO

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al profumo è diretto con note di frutta fresca agrumata.

Vino dal grande equilibrio gustativo con finale acidulo che lo rende vivace e piacevole.

Ben si abbina ad antipasti di pesce e crostacei.