

FALESCO



LINEA EST!EST!!EST!!!
LAZIO
POGGIO DEI GELSI 2017

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

UVAGGIO

TREBBIANO 40%, ROSCETTO 40%,

MALVASIA 20%

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



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

12,75%

ACIDITÀ TOTALE

5,85 GR/LT

ESTRATTO SECCO

25,00 GR/LT

PH

3,29

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 quali-quantitativo. 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, al profumo si presenta con note di frutta matura. È un vino di grande equilibrio ed eleganza con una struttura che gli permette di mantenere le sue caratteristiche per un periodo di almeno 18-24 mesi. Ben si abbina ad antipasti di pesce e crostacei.