


# FALESCO

 LINEA EST!EST!!EST!!! DI  
MONTEFIASCONE CLASSICO  
LAZIO  
POGGIO DEI GELSI 2019

## UVAGGIO

ROSSETTO, TREBBIANO, MALVASIA

## ZONA DI PRODUZIONE

MONTEFIASCONE

## SUPERFICIE VIGNETO

25 HA

## ALTITUDINE VIGNETO

400 METRI S.L.M.

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

FRIABILE, RICCO DI  
SCHELETRO

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

CORDONE SPERONATO

## DENSITÀ DEI CEPPI

5.000 PER HA

## 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

12,80%

## ACIDITÀ TOTALE

5,70 GR/LT

## ESTRATTO SECCO

25,50 GR/LT

PH 3,28

---

## L'UVA E IL VIGNETO

Da alcuni vigneti 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 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.