

LA BAIA

DENOMINAZIONE
MARCHE IGT

UVAGGIO
SAUVIGNON 100%

PRIMA VENDEMMIA
2005

VIGNETO

Della Creta esposizione nord-est

RESA PER PIANTA DI VITE
1,5 kg di uva

PRODUZIONE ANNUALE
2.500 bottiglie

ALCOOL
12,5% vol

EPOCA E TIPO DI VENDEMMIA
Manuale, ultima settimana di agosto

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Criomacerazione per 8 ore a 6°C. Pressatura soffice con decantazione statica del Mosto. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento sulle fecce nobili per 3 mesi.



NOTA PER IL CONSUMATORE

È un vino fresco d'annata di buona struttura, sentori floreali di tiglio e miele. Seguono note di prugna gialla e avocado. Al palato in evidenza sapidità e morbidezza, nel finale sfumature di notte mielate. Vino da consumare nell'arco di tempo che separa una vendemmia dall'altra.

ABBINAMENTI

Frutti di mare e Pesce dell'Adriatico (frittura), verdura di stagione crude ed al forno. Carni bianche, formaggi: pecorino ed erborinati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 11°C

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Bottiglia sempre corica al buio, in luogo asciutto, senza significativi sbalzi termici.

[illegible]

CASA VINICOLA PESARESI S.S.
Via Varano 293 - 60129 Ancona (AN) - Italia



+39 338 9924325 - *Giovanni Pesaresi*
+39 333 2781610 - *Federico Pesaresi*



 pesaresirossoconero@gmail.com


www.varavignaioli.it