

Rosso - Premium Plus

Montepulciano 100%

2018

Plateau sul Trave

0,800 kg di uva

1000 bottiglie

15% vol

Metà ottobre, raccolta manuale, con selezione in
pianta dei grappoli migliori per integrità e
maturazione

Diraspatura e pigiatura con macerazione del mosto e con 3 follature giornaliere in tini d'acciaio. Fermentazione non oltre i 14 gg. Svinatura, successiva fermentazione malolattica. A fine gennaio trasferimento in barrique di rovere di Allier troncais di primo passaggio, per 12 mesi. Al termine trasferimento in serbatoi di acciaio con successivo imbottigliamento senza filtrazione. Affinamento in cantina per 12 mesi prima della vendita.



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



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



È il vino prediletto, ottenuto da una vigna posizionata su un terreno di argilla misto a sabbia prospiciente il Mare Adriatico che richiede grande cura per una resa minima. Il vino parla da sé, con il suo bouquet maschio con note in primis di cacao seguono i piccoli frutti rossi amalgamati in nuances di caffè, liquirizia e marasca in chiusura. Al palato èuntuoso quanto agile, con un finale infinito.

In primis basta a se stesso, con il piacere dell'attenzione.
Ideale con le carni rosse, ed i formaggi di lunga stagionatura.

14°C in calici di cristallo e di ampi volume.

Bottiglia sempre corica al buio, in luogo asciutto, senza significativi sbalzi termici. E' vino longevo in grado di evolvere in bottiglia per almeno 15 anni.

[illegible]

 pesaresirossoconero@gmail.com

 www.varavignaioli.it