

# ERTO

**DENOMINAZIONE**

Rosso Conero Doc

## UVAGGIO

Montepulciano 100%

## PRIMA VENDEMMIA

2011

## VIGNETO

Costa Esposizione Sud

**RESA PER PIANTA DI VITE**

1,3 kg di uva

## PRODUZIONE ANNUALE

6000 bottiglie

## ALCOOL

14% vol

## EPOCA E TIPO DI VENDEMMIA

Manuale, ultima settimana di ottobre

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura con macerazione del mosto e con 2 follature giornaliere in tini d'acciaia termocondizionati. Fermentazione oltre 10 gg. Svinatura, successiva fermentazione malolattica. A fine gennaio parte del vino viene trasferito in Tonneau per 12 mesi. Al termine il vino si ricongiunge con l'altro rimasto ad affinarsi in acciaio. Il vino poi imbottigliato prosegue l'affinamento in bottiglia per altri 12 mesi

**CASA VINICOLA PESARESI S.S.**

Via Varano 293 - 60129 Ancona (AN) - Italia



+39 338 9924325 - *Giovanni Pesaresi*

+39 333 2781610 - *Federico Pesaresi*

**NOTA PER IL CONSUMATORE**

È il vino rosso emblema di un piccolo quanto significativo Terroir che circonda il Monte Conero, 561 mt s.l.m., in cui è stato eletto nei secoli il vitigno montepulciano, prediletto per ottenere uve e vini di grande pregio. Il colore nel calice è rosso profondo e impenetrabile il bouquet è un trionfo di note di piccoli frutti rossi maturi dalla mora alla marasca, visciola a cui seguono i sentori speziati di cannella, cacao, tabacco. In chiusura emergono note floreali di viola e geranio. La grande struttura di questo vino impone il corretto equilibrio dei tannini per esprimere al palato un indice di godibilità assoluto.

## ABBINAMENTI

Formaggi a pasta dura e carni rosse stagionate, stoccafisso al forno con patate, pesce azzurro come alici allo scottadito.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

13°C in calici di cristallo sottile e ampio volume.

## CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

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

[illegible]

 [pesaresirossoconero@gmail.com](mailto:pesaresirossoconero@gmail.com)


[www.varavignaioli.it](http://www.varavignaioli.it)