

LA FESTA

**DENOMINAZIONE**

Rosso Conero Doc

UVAGGIO

Montepulciano 100%

PRIMA VENDEMMIA

2015

VIGNETO

Costa Esposizione Sud

RESA PER PIANTA DI VITE

1,3 kg di uva

PRODUZIONE ANNUALE

1000 bottiglie

ALCOOL

14% vol

EPOCA E TIPO DI VENDEMMIA

Ottobre, raccolta manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura con macerazione del mosto a cappello sommerso in tini d'acciaio. Fermentazione non oltre i 10 gg. Svinatura, successiva fermentazione malolattica. Al termine trasferimento in serbatoi di acciaio con successivo imbottigliamento. Affinamento in cantina per 12 mesi prima della vendita.



NOTA PER IL CONSUMATORE

È il vino rosso fresco, facile nella beva adatto per qualsiasi occasione, per questo si chiama Festa.

ABBINAMENTI

Basta a se stesso, con qualsiasi abbinamento ideale per aperitivi o cene molto dinamiche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14°C in calici

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Bottiglia sempre a portata di mano, in luogo asciutto, senza significativi sbalzi termici.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.

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