

VULÉ

**DENOMINAZIONE**

Rosso Conero Doc

UVAGGIO

Montepulciano 100%

PRIMA VENDEMMIA

2007

VIGNETO

Costa Esposizione Sud-Ovest

RESA PER PIANTA DI VITE

1,3 kg di uva

PRODUZIONE ANNUALE

6000 bottiglie

ALCOOL

15% vol

EPOCA E TIPO DI VENDEMMIA

Ultima settimana di ottobre, raccolta manuale con selezione in pianta dei grappoli migliori per integrità e maturazione

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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



NOTA PER IL CONSUMATORE

È il vino millesimato dell'Azienda, sintesi della cura e selezione in vigna dei grappoli migliori. Colore rosso profondo, impenetrabile, bouquet ampio in evidenza con note vegetali di liquirizia e cacao e note di ardesia e fumé espressione della mineralità del terreno seguono note di piccoli frutti rossi mora e ribes in alternanza al ritorno di note di liquirizia e cacao. Al palato è sontuoso e appagante con tannini morbidi in evidenza che contribuiscono ad una amalgama gusto olfattivo di grande pienezza che culmina in un finale di marasca lungo e persistente

ABBINAMENTI

Formaggi a pasta dura con affinamento lungo, carni rosse.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11°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. È un vino longevo in grado di evolvere in bottiglia per almeno 10 anni.



+39 338 9924325 - *Giovanni Pesaresi*

+39 333 2781610 - *Federico Pesaresi*



 pesaresirossoconero@gmail.com


www.varavignaioli.it