

Rotwein - Premium Plus

100% Montepulciano

2018

Plateau sul Trave

0,800 kg Trauben

1000 Flaschen

15% vol

Mitte Oktober, manuelle Lese, mit Auswahl der besten Trauben am Rebstock hinsichtlich Unversehrtheit und Reife

Entropfung und Kelterung mit Mazeration des Mosts und 3-maligem täglichem Unterstoßen in Edelstahltanks. Gärung nicht länger als 14 Tage. Abziehen, anschließende malolaktische Gärung. Ende Januar Umfüllung in Barriques aus Allier-Eiche (Tronçais) erster Füllung für 12 Monate. Anschließend Umfüllung in Stahltanks mit anschließender Abfüllung ohne Filtration. Reifung im Keller für 12 Monate vor dem Verkauf.



Es handelt sich um den Lieblingswein, der aus einem Weinberg stammt, der auf einem Boden aus Lehm gemischt mit Sand mit Blick auf die Adria liegt und große Sorgfalt für einen minimalen Ertrag erfordert. Der Wein spricht für sich selbst, mit seinem maskulinen Bouquet, in dem zunächst Kakaonoten dominieren, gefolgt von kleinen roten Beeren, vermischt mit Nuancen von Kaffee, Lakritz und Maraska-Kirsche im Abgang. Am Gaumen ist er ebenso üppig wie geschmeidig, mit einem endlosen Abgang.

In erster Linie genügt er sich selbst, mit dem Genuss der Aufmerksamkeit.
Ideal zu rotem Fleisch und lang gereiftem Käse

14°C in großvolumigen Kristallgläsern

Die Flasche sollte stets im Dunkeln, an einem trockenen Ort und ohne starke Temperaturschwankungen gelagert werden.
Es handelt sich um einen langlebigen Wein, der sich in der Flasche mindestens 15 Jahre lang weiterentwickeln kann.



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