

# ERTO



## BEZEICHNUNG - TYP

Rosso Conero Doc - Premium-Rotwein

## REBSORTEN

Montepulciano 100%

## ERSTE ERNTE

2011

## WEINBERG

Südlage

## ERTRÄG PRO REBENSTOCK

1,3 kg Trauben

## JAHRESPRODUKTION

6000 Flaschen

## ALKOHOL

14% vol

## ZEITPUNKT UND ART DER ERNTE

Manuell, letzte Oktoberwoche

## WEINHERSTELLUNG UND REIFUNG

Entrappung und Pressung mit Mazeration des Mosts und 2-maligem täglichem Unterstoßen in temperaturgeregelten Edelstahltanks. Gärung über 10 Tage. Abziehen, anschließende malolaktische Gärung. Ende Januar wird ein Teil des Weins für 12 Monate in Tonneaux umgefüllt. Nach Ablauf dieser Zeit wird der Wein wieder mit dem anderen Teil vereinigt, der in Stahlbehältern gereift ist. Der anschließend abgefüllte Wein reift weitere 12 Monate in der Flasche.



**CASA VINICOLA PESARESI S.S.**

Via Varano 293 - 60129 Ancona (AN) - Italia



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



## HINWEISE FÜR DEN VERBRAUCHER

Erto ist der Rotwein, der ein ebenso kleines wie bedeutendes Terroir verkörpert, das den Monte Conero (561 m ü.d.M.) umgibt, wo im Laufe der Jahrhunderte die Rebsorte Montepulciano als Favorit für die Gewinnung von Trauben und Weinen von großem Wert ausgewählt wurde. Die Farbe im Glas ist tiefrot und undurchdringlich, das Bouquet ist ein Triumph aus Noten reifer kleiner roter Beeren, von Brombeere über Maraska-Kirsche bis hin zur Sauerkirsche, gefolgt von würzigen Anklängen von Zimt, Kakao und Tabak. Im Abgang treten blumige Noten von Veilchen und Geranie hervor.

Die großartige Struktur dieses Weins erfordert eine ausgewogene Tanninbalance, um am Gaumen ein absolutes Trinkvergnügen.

## SERVIERVORSCHLÄGE

Hartkäse und gereiftes rotes Fleisch, gebackener Stockfisch mit Kartoffeln, fetter Fisch wie Sardellen „alla scottadito“

## SERVIERTEMPERATUR

13°C in Gläsern aus feinem Kristall mit großem Volumen

## LAGERTIPPS

Flasche stets liegend, im Dunkeln, an einem trockenen Ort, ohne starke Temperaturschwankungen.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

✉ pesaresirossoconero@gmail.com



www.varavignaioli.it