

LA BAIA



WEINBAUGEBIET

Marche Igt

REBSORTENMISCHUNG

100% Sauvignon

ERSTE ERNTE

2005

WEINBERG

Della Creta, Südlage

ERTRAG PRO REBENSTOCK

1,5 kg Trauben

JAHRESPRODUKTION

2.500 Flaschen

ALCOHOL

12,5% vol

ZEITPUNKT UND ART DER LESE

Von Hand, letzte Augustwoche

WEINHERSTELLUNG UND REIFUNG

Kryomazeration für 8 Stunden bei 6 °C. Sanfte Pressung mit statischer Dekantierung des Mosts. Gärung bei kontrollierter Temperatur. Reifung auf der Hefe für 3 Monate



HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER

La Baia ist ein frischer Jahrgangswein mit guter Struktur, blumigen Noten von Lindenblüten und Honig. Es folgen Noten von gelber Pflaume und Avocado. Am Gaumen stechen Würze und Weichheit hervor, im Abgang Nuancen von Honig. Ein Wein, der in der Zeit zwischen zwei Ernten getrunken werden sollte.

SERVIERVORSCHLÄGE

Meeresfrüchte und Fisch aus der Adria (frittiert), rohes und gebackenes Gemüse der Saison. Weißes Fleisch, Käse: Pecorino und Blauschimmelkäse.

SERVIERTEMPERATUR 11°C

LAGERTIPPS

Die Flasche stets liegend im Dunkeln an einem trockenen Ort ohne starke

This image shows a single 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, text, 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