

LA FESTA



BEZEICHNUNG UND TYP

Rosso Conero Doc Entry Level

REBSORTEN

Montepulciano 100%

ERSTE ERNTE

2015

WEINBERG

Costa, Südliche Lage

ERTRÄG PRO REBENSTOCK

1,3 kg Trauben

JAHRESPRODUKTION

1000 Flaschen

ALCOHOL

14% vol

ZEITPUNKT UND ART DER ERNTE

Mitte Oktober, manuelle Lese

WEINHERSTELLUNG UND REIFUNG

Entrappung und Pressung mit Mazeration des Mosts unter dem Tresterhut in Edelstahltanks. Gärung nicht länger als 10 Tage. Abziehen, anschließende malolaktische Gärung. Nach Abschluss Umfüllung in Edelstahltanks mit anschließender Abfüllung. Reifung im Keller für 12 Monate vor dem Verkauf.



HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER

La Festa ist ein frischer, leicht zu trinkender Rotwein, der zu jedem Anlass passt, deshalb heißt er Festa.

SERVIERVORSCHLÄGE

Er steht für sich allein, passt zu jeder Speise und ist ideal für Aperitifs oder lebhaftes Abendessen.

SERVIERTEMPERATUR 14 °C in Gläsern

LAGERUNGSHINWEISE

Die Flasche sollte immer griffbereit sein, an einem trockenen Ort ohne starke Temperaturschwankungen.

[illegible]

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