

LA VELA

WEINBAUGEBIET

Roséwein

REBSORTENMISCHUNG

100% Montepulciano

ERSTE ERNTE

2025

WEINBERG

Südausrichtung

ERTRAG PRO REBENSTOCK

2 kg Trauben

JAHRESPRODUKTION

2.000 Flaschen

ALCOHOL

12% vol

ZEITPUNKT UND ART DER LESE

Handbuch, letzte Augustwoche

WEINHERSTELLUNG UND REIFUNG

Schonendes Pressen der Trauben mit statischer Dekantierung des Mostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur und Reifung auf der Hefe für 3 Monate.



HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER

Am Gaumen frisch und elegant, weich und ausgewogen mit einem erfrischenden Nachhall.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal zu Aperitifs, Fischgerichten und Frischkäse.

SERVIERTEMPERATUR 11°C in Kristallgläsern

LAGERTIPPS

Die Flasche sollte stets im Dunkeln, an einem trockenen Ort und ohne starke Temperaturschwankungen gelagert werden.

[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