

LA VELA

**DENOMINAZIONE**

Vino Rosa

UVAGGIO

Montepulciano 100%

PRIMA VENDEMMIA

2025

VIGNETO

Esposizione Sud

RESA PER PIANTE DI VITE

2 kg di uva

PRODUZIONE ANNUALE

2.000 bottiglie

ALCOOL

12% vol

EPOCA E TIPO DI VENDEMMIA

Manuale, ultima settimana di Agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Spremitura soffice del grappolo con decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sulle fecce per 3 mesi.



NOTA PER IL CONSUMATORE

È un vino fresco ed elegante in bocca, morbido ed equilibrato con rinfrescante persistenza.

ABBINAMENTI

Ideale con aperitivi, piatti a base di pesce e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 11°C in calici di cristallo.

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

Bottiglia sempre al buio, in luogo asciutto, senza significativi sbalzi termici.

[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