

VANESIA

Vino Spumante Rosé Brut
Metodo Charmat

Montepulciano 100%

2025

Esposizione Sud

2 kg di uva

2.000 bottiglie

12% vol

Manuale, ultima settimana di Agosto.

Spremitura soffice del grappolo con decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sulle fecce per 3 mesi e spumantizzato per 6 mesi.



La nostra bollicina, fresca ed elegante in bocca, equilibrata con sentori fruttati e floreali accompagnati da rinfrescante persistenza.

Ideale con aperitivi, piatti a base di pesce, crostacei ma anche carni bianche e formaggi freschi.

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

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

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