

VULÉ



BEZEICHNUNG - TYP

Rosso Conero Doc - Premium Plus Rotwein

REBSORTENMISCHUNG

Montepulciano 100%

ERSTE ERNTE

2007

WEINBERG

Südküste

ERTRÄG PRO REBENSTOCK

1,3 kg Trauben

JAHRESPRODUKTION

1000 Flaschen

ALKOHOL

15% vol

ZEITPUNKT UND ART DER ERNTE

Letzte Oktoberwoche, manuelle Lese mit Auswahl der besten Trauben hinsichtlich Unversehrtheit und Reife direkt am Rebstock

WEINHERSTELLUNG UND REIFUNG

Entrappen und Keltern mit Mazeration des Mosts und 3-maligem täglichem Unterstoßen in temperaturgeregelten Edelstahltanks. Gärung über 14 Tage. Abziehen, anschließende malolaktische Gärung. Ende Januar Umfüllung in Barriques aus Allier-Eiche (Tronçais) für 12 Monate. Anschließend Umfüllung in Stahltanks für 3 Monate und anschließende Abfüllung. Reifung im Weinkeller für 12 Monate vor dem Verkauf.



HINWEIS FÜR DEN VERBRAUCHER

Es handelt sich um den Jahrgangswein des Weinguts, eine Synthese aus der Sorgfalt und Auswahl der besten Trauben im Weinberg. Tiefröte, undurchdringliche Farbe, ausgeprägtes, breites Bouquet mit pflanzlichen Noten von Lakritz und Kakao sowie Noten von Schiefer und Rauch, Ausdruck der Mineralität des Bodens, gefolgt von Noten kleiner roter Beeren wie Brombeere und Johannisbeere, die sich mit den wiederkehrenden Noten von Lakritz und Kakao abwechseln.

Am Gaumen ist er üppig und befriedigend mit deutlichen weichen Tanninen, die zu einer Geschmacks- und Geruchsharmonie von großer Fülle beitragen, die in einem langen und anhaltenden Abgang von Maraska-Kirsche gipfelt.

SERVIERVORSCHLÄGE Lang gereifter Hartkäse, rotes Fleisch

SERVIERTEMPERATUR

11°C in Gläsern aus dünnem Kristallglas mit großem Volumen

LAGERTIPPS

Die Flasche sollte stets liegend, im Dunkeln, an einem trockenen Ort und ohne starke Temperaturschwankungen gelagert werden. Es handelt sich um einen langlebigen Wein, der sich in der Flasche mindestens 10 Jahre lang weiterentwickeln kann.



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