

2016 Jera Verdicchio di Matelica Riserva DOCG

Borgo Paglianello | Marken

Jera stellt das Spitzenprodukt von Borgo di Paglianello dar. Die Etymologie seines Namens leitet sich vom Runenalphabet der alten, germanischen Völker ab und bedeutet so viel wie zyklischer Wandel. Die Trauben für den 100%igen Verdicchio Jera wachsen auf knapp 400 Metern ü.d.M. auf kalkhaltigem Lehmboden und werden nach der manuellen Lese kalt mazeriert und bei kühlen Temperaturen vorgoren. Danach reift der Jera 18 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe und 8 Monate auf der Flasche. Der Jera Verdicchio di Matelica ist ein bemerkenswerter Strukturwein mit vollem Körper, komplexen Tertiäraromen und, durch die rebsortentypische Säure, sehr hohem Reifepotential.



Sensorik

Farbe	goldgelb
Duft	getrocknete Aprikose, kandierte Zitrusfrüchte, würzige Noten
Geschmack	ausdrucksstark, gut eingebundene Säure, reichhaltig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Flaschenreife
Trinkreife	2024-2029
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

geschmortes Kaninchen, Pilzrisotto, gereifter Weichkäse

Produzent

Das Weingut Borgo di Paglianello liegt in der malerischen Region Marken, in einem Tal, das sich zwischen Fabriano und Camerino erstreckt. Im Weingut arbeiten fünf Familienmitglieder und fünf Angestellte. Jedes Jahr werden knapp 100 000 Flaschen abgefüllt. Borgo di Paglianello ist bekannt für seine authentischen Weine, die die Besonderheiten des Terroirs widerspiegeln. Umgeben von sanften Hügeln und alten Olivenhainen, produziert das Weingut hauptsächlich Verdicchio und Montepulciano. Auf knapp 30 Hektar wachsen die Trauben in der erst vor kurzer Zeit geschaffenen DOC Verdicchio di Matelica. Bei Borgo di Paglianello wird großer Wert auf nachhaltige Anbaumethoden und traditionelle Weinbereitung gelegt.

Gründungsjahr	2008
Anzahl der Mitarbeiter	10
Rebfläche	30 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	95 000
Rebsortenspiegel	Verdicchio, Sangiovese, Merlot, Lacrima, Montepulciano

Borgo Paglianello | Loc. Paglino 396 | 62024 Matelica | Italien