

## 2019 Passito di Verdicchio di Matelica DOC

Borgo Paglianello | Marken

Dieser Passito di Verdicchio di Matelica ist eine klassische Trockenbeerenauslese mit goldener Farbe, aromatischen Steinobst- und Zitrusaromen sowie dem charakteristischen Bittermandelaroma im Abgang. Die Trauben wachsen auf lehmigem Kalkstein, werden im Oktober gelesen und über mehrere Wochen angetrocknet. Nach der Gärung reift der Passito di Verdicchio 8 bis 18 Monate in 100 Liter Fässern, bis er auf die Flasche kommt. Durch die stabile Säure bleibt der Passito di Verdicchio trotz der Restsüße lebhaft und animiert zu einem weiteren Schluck.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	goldgelb
<b>Duft</b>	Honig, weißer Pfirsich, Mandeln
<b>Geschmack</b>	gutes Säure-Süßeverhältnis, rund, ausgewogen

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Traubentrocknung
<b>Trinkreife</b>	2024-2040
<b>Trinktemperatur</b>	6-8°C

### Speiseempfehlung

Blauschimmelkäse, Walnusseis, Nussdessert

### 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,

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

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