SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2019 Passito di Verdicchio di Matelica DOC

Borgo Paglianetto | 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

Farbe	goldgelb
Duft	Honig, weißer Pfirsich, Mandeln
Geschmack	gutes Säure-Süßeverhältnis, rund, ausgewogen

Wissenswertes

Ausbau	Traubentrocknung
Trinkreife	2024-2040
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Blauschimmelkäse, Walnusseis, Nussdessert

Produzent

Das Weingut Borgo di Paglianetto 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 Paglianetto 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 Paglianetto 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 Paglianetto | Loc. Paglino 396 | 62024 Matelica | Italien

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN