

## 2019 Pecorino LIMITED EDITION BIO Offida DOCG

Numa | Marken

Die Trauben für diesen Pecorino DOCG stammen aus dem Gebiet Offida, das seit 2011 die besten Lagen der südlichen Marken umfasst. Die Reben für diesen Pecorino sind zwischen 16 und 25 Jahre alt. Die Trauben werden direkt in Barriques vergoren und verbleiben dort weitere 40 Tage. Danach reift der Pecorino circa ein Jahr auf den Feinhefen. Insgesamt werden von diesem Wein nur 2600 Flaschen jährlich produziert. In der Farbe ist er blassgelb mit goldenen Reflexen und einer breiten, intensiven und an die Cremigkeit von Gebäck, Honig und Gewürzen erinnernden Nase. Leichte Zitrusnoten, eine intensive Textur, holzige Noten und ein rauchiger Abgang runden den Pecorino LIMITED EDITION ab.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	goldgelb
<b>Duft</b>	Birne, Poscorn, Zedernholz
<b>Geschmack</b>	gut eingebundene Säure, opulent, würzig

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Barrique, Flaschenreife
<b>Trinkreife</b>	2024-2030
<b>Trinktemperatur</b>	12-16°C

### Speiseempfehlung

gereifter Weichkäse, Blauschimmelkäse, Käsesauce

### Produzent

Das Weingut Numa wurde 2016 von Pier Francesco Liberi gegründet. Damit verwirklichte er den Traum seines Großvaters, einem Bewunderer der biologischen Landwirtschaft. Mit gerade einmal gerade einmal 15 Hektar Rebfläche produziert er 10 000 Flaschen aus den autochthonen Rebsorten der Marken.

<b>Gründungsjahr</b>	2016
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	3
<b>Rebfläche</b>	15 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	10 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Passerina, Pecorino, Montepulciano, Sangiovese

Numa | Contrada San Michele | 63065 Ripatransone (AP)