2020 Numa Bianco Marche Bianco BIO

Numa | Marken

Der Numa Bianco 2020 ist ein Pecorino aus biologischem Anbau, der die ganze Ausdruckskraft der Offida Pecorino DOCG offenbart. Die Trauben stammen von 16 bis 24 Jahre alten Reben, die auf unterschiedlichen Parzellen mit teils steinigem, teils lehmigem Boden und variierenden Sonneneinstrahlungen gedeihen. Der Ertrag ist bewusst gering gehalten (50–60 q/ha), um höchste Konzentration und Aromendichte zu erzielen. Die Handlese in kleinen Kisten sowie die strenge Selektion der Trauben im Weinberg bilden die Grundlage für die außergewöhnliche Qualität. Nach einer Kaltlagerung zur Aromenkonzentration erfolgt die Gärung über mehr als 40 Tage in neuen Barriques aus französischer Eiche bei kontrollierter Temperatur. Der Ausbau auf der Feinhefe mit regelmäßigen Bâtonnages dauert 12 bis 13 Monate, gefolgt von einer Flaschenreifung.
Im Glas präsentiert sich der Numa Bianco in blassem Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein komplexes Aromenspiel von Vanille, Honig, feinen Gewürzen und Gebäcknoten, unterlegt von Mandarinen- und Zitrusanklängen. Am Gaumen zeigt er eine dichte, cremige Textur, perfekt ausbalanciert durch eine lebendige Säure und zarte Röstaromen. Ein Hauch von Rauchigkeit begleitet das lange, elegante Finale. Ein Wein mit großem Alterungspotenzial, der sich hervorragend bei 12–14 °C genießen lässt.

Sensorik

Farbe	goldgelb
Duft	Birne, Popcorn, Zedernholz
Geschmack	gut eingebundene Säure, opulent, würzig

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife
Trinkreife	2025-2030
Trinktemperatur	12-16°C

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.

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

Numa | Contrada San Michele | 63065 Ripatransone (AP)

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialassortiment ITALIEN