

## 2020 Numa Rosso Marche BIO IGT Limited Edition

Numa | Marken

Der Numa Rosso ist das Aushängeschild des Weingutes Numa. Er wird zu 100% aus der Rebsorte Montepulciano gekeltert und in Tonneau Fässern vergoren. Dort marzeriert er weitere 15 Tage, bevor er für 24 Monate in Barriques und weitere 12 Monate auf der Flasche lagert. In der Nase besitzt er Gewürznoten wie Lakritze, Rauch, Anklänge an Süßholz und Aromen von reifen Beeren und Unterholz. Er begeistert durch seine große Dichte, die kraftvolle Tanninstruktur, seinen opulenten Körper und eine hervorragende Länge.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	brombeerfarben
<b>Duft</b>	Unterholz, Kaffee, Schwarzkirsche
<b>Geschmack</b>	mittlere Säure, opulent, engmaschiges Tannin

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Barrique, Flaschenreife
<b>Trinkreife</b>	2024-2030
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C

### Speiseempfehlung

kurzgebratenes Rinderfilet, geschmorter Knoblauch, gereifter Hartkäse

### 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)