

2021 Pecorino 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. Er wird kühl vergoren und im Edelstahl ausgebaut. Er besitzt ein angenehmes Bukett mit klaren Birnen- und Apfelnoten und Aromen von Popcorn, Salbei, Thymian und Minze. Am Gaumen zeigt er sich cremig, mineralisch und gut strukturiert. Die leicht Reife steht dem Pecorino sehr gut und macht sein Bukett komplexer.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Birne, weiße Blüten, Popcorn
Geschmack	moderate Säure, strukturiert, würzig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe
Trinkreife	2024-2027
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

gedünsteter Fisch, mittelreifer Weichkäse, Käsespätzle

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)

