SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2021 Rosso Piceno Superiore BIO DOC

Numa | Marken



Der Rosso Piceno Superiore von der Cantina Numa vereint 70 % Montepulciano und 30 % Sangiovese aus sorgfältig gepflegten Weinbergen in südöstlicher Ausrichtung auf 160 Metern Höhe. Die Lese erfolgt von Hand in mehreren Durchgängen, um jede Rebsorte zum optimalen Reifezeitpunkt zu ernten. Montepulciano bringt Tiefe, Struktur und reife Frucht in den Wein, während Sangiovese für Frische, Eleganz und eine lebendige Säure sorgt.
Nach einer getrennten Vinifikation und einer 24-monatigen Reife in französischen Barriques, ergänzt durch weitere fünf Monate in der Flasche, präsentiert sich der Wein elegant und ausdrucksstark. In der Nase entfalten sich Aromen roter Früchte, feine mineralische Töne und dezente Kräuternoten. Am Gaumen überzeugt er mit samtigen Tanninen, frischer Säure und einer spürbaren Salzigkeit, die seine Herkunft widerspiegelt. Die lebendige Frucht bleibt bis zum Abgang präsent und verleiht dem Wein eine harmonische Tiefe.

Sensorik

Farbe	kirschrot
Duft	Unterholz, Vanille, Schwarzkirsche
Geschmack	dichtes Tannin, mittlere Säure, saftig

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife
Trinkreife	2025-2029
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Grillgut, geschmorte Aubergine, Pilzgerichte

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
Spezialsortiment
ITALIEN