

2021 Rosso Piceno Superiore BIO DOC

Numa | Marken

Dieser Rosso Piceno wird zu 70% aus Montepulciano und zu 30 % aus Sangiovese gekeltert. Er reift 2 Jahre in gebrauchten Barriques und besitzt ein üppiges Aroma nach Kirschen, Pflaumen und Röstaromen. Am Gaumen hat er eine gute Kraft, eine deutliche Tanninstruktur und einen vollen Körper.

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)

