

2021 Vertis Verdicchio di Matelica DOC

Borgo Paglianello | Marken

Der Begriff Vertis kommt vom lateinischen „vertere“ und bedeutet soviel wie höchster Punkt. Vertis ist der maximale Ausdruck der Rebe, zu der er gehört: Er wird aus Trauben der ältesten Weinberge sorgsam von Hand selektiert und nach der Gärung für 15 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe und 4 Monate auf der Flasche ausgebaut. So entsteht mit dem Vertis ein raffinierter und langlebiger Verdicchio mit Aromen von Anis, Mandel, nassen Steinen und floralen Noten. Mineralische Frische und angenehmer Schmelz wechseln sich ab. Eine gute Persistenz und schöner Abgang runden den Vertis wunderbar ab.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Anis, Brioche, nasser Stein
Geschmack	komplex, elegant, gut eingebaute Säure

Wissenswertes

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

Speiseempfehlung

Scamorza, Fischsuppe, Garnelensalat

Produzent

Das Weingut Borgo di Paglianello liegt in der malerischen Region Marken, in einem Tal, das sich zwischen Fabriano und Camerino erstreckt. Im Weingut arbeiten fünf Familienmitglieder und fünf Angestellte. Jedes Jahr werden knapp 100 000 Flaschen abgefüllt. Borgo di Paglianello ist bekannt für seine authentischen Weine, die die Besonderheiten des Terroirs widerspiegeln. Umgeben von sanften Hügeln und alten Olivenhainen, produziert das Weingut hauptsächlich Verdicchio und Montepulciano. Auf knapp 30 Hektar wachsen die Trauben in der erst vor kurzer Zeit geschaffenen DOC Verdicchio di Matelica. Bei Borgo di Paglianello wird großer Wert auf nachhaltige Anbaumethoden und traditionelle Weinbereitung gelegt.

Gründungsjahr	2008
Anzahl der Mitarbeiter	10
Rebfläche	30 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	95 000
Rebsortenspiegel	Verdicchio, Sangiovese, Merlot, Lacrima, Montepulciano

Borgo Paglianello | Loc. Paglino 396 | 62024 Matelica | Italien