

2022 Pecorino BIO Offida DOCG

Numa | Marken

Die Trauben für den Pecorino DOCG der Cantina Numa werden selektiv von Hand gelesen und stammen aus dem Gebiet Offida, das seit 2011 zu den besten Lagen der südlichen Marken zählt. Der Name „Pecorino“ leitet sich legendär von der Form der Einzelbeeren ab, die an einen Schafskopf erinnert. Nach einer kurzen Cryomaceration wird der Pecorino kühl vergoren und reift etwa ein Jahr lang im Edelstahl auf der Feinhefe, begleitet von mehreren Bâtonnagen bei kontrollierter Temperatur.

Er präsentiert sich in strohgelber Farbe und verströmt ein angenehmes Bukett mit klaren Birnen- und Apfelnoten sowie Aromen von Blüten, Popcorn, Salbei, Thymian und Minze. Am Gaumen zeigt er sich cremig und mineralisch, mit feinen Noten von Gebäck und Haselnuss. Die Struktur ist gut ausgeprägt und wird von einer lebhaften Säure begleitet.



Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe
Trinkreife	2024-2028
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)