

2022 Terravignata Rosso Marche IGT BIO

Borgo Paglianello | Marken

Der Name Terravignata geht etymologisch geht auf die Zeit zurück, zu der auf den Grundstücken der reichen römischen Landbesitzer in Matelica „terre vignate“, d. h. dem Weinanbau gewidmet, nachgewiesen wurde. Der Terravignata ist ein für die Region ganz klassischer Cuvée der Rebsorten Sangiovese, für die Struktur, Merlot, für die Saftigkeit und Lacrima für die Aromatik. Die Trauben wachsen auf tonigen Kalksteinböden, werden Ende September von Hand gelesen und nach der Gärung für 6 Monate im Edelstahltank und 2 Monate in der Flasche ausgebaut. Der Terravignata rosso zeichnet sich durch seine Jugend und Ausgewogenheit aus. Geradlinig, schlank bis mittelschwer und nicht mollig. Er eignet sich hervorragend als Einstiegswein und ist sofort trinkbar.



Sensorik

Farbe	ziegelrot
Duft	Kräuter, Granatapfel, Veilchen
Geschmack	kernig, mittlere Säure, moderates Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2025
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

milde Salami, Speck, Gewürzbrot

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