

## 2023 Passerina BIO IGT

Numa | Marken

Dieser Passerina wird kühl vergoren und im Edelstahl ausgebaut. Er besitzt eine dezente florale Aromatik und sehr schöne Zitrusnoten. Neben der Hauptrebsorte Passerina besteht ein kleiner Anteil von 15% aus Chardonnay, der die saftige Struktur des Passerina mit der cremigen Mineralität des Chardonnay ergänzt.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	strohgelb
<b>Duft</b>	Kräuter, grüner Apfel, Kirschblüten
<b>Geschmack</b>	moderate Säure, saftig, strukturiert

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl
<b>Trinkreife</b>	2025-2028
<b>Trinktemperatur</b>	8-12°C

### Speiseempfehlung

Lachscarpaccio, gegrilltes Gemüse, Spargelsalat

### 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.

<b>Gründungsjahr</b>	2016
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	3
<b>Rebfläche</b>	15 Hektar
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	10 000
<b>Rebsortenspiegel</b>	Passerina, Pecorino, Montepulciano, Sangiovese

Numa | Contrada San Michele | 63065 Ripatransone (AP)