

2023 Petrara Verdicchio di Matelica DOC BIO

Borgo Paglianello | Marken

Der Name dieses Verdicchio, Petrara, nimmt Bezug auf das Lage, in der die Trauben für den frischen Weißwein wachsen. Petrara hieß ein antiker Stadtteil der Stadt Matelica. Die DOC Matelica ist hoch gelegen und überzeugt mit sehr eleganten Cool-Climate Verdicchio. Die Trauben für den Petrara wachsen auf kalkhaltigem Lehmboden und werden 6 Monate im Edelstahl und 2 Monate auf der Flasche ausgebaut. So hält der Petrara die Waage zwischen dezenter gelber Frucht und leichter Würze. Mit fester Struktur, feiner Mineralität und einem guten Säurespiel zeigt der Petrara, was die besondere Region Matelica mit dem Verdicchio als Signaturrebsorte, in Bezug auf Feingliedrigkeit und Vertikaltität zu bieten hat.



Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	weißer Pfirsich, Mirabelle, weißer Pfeffer
Geschmack	frisch, belebende Säure, elegant

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2025
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Spargel, buttrige Gerichte, Weißweinrisotto

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