

2024 Passerina Marche IGP BIO

Numa | Marken

Der biologisch zertifizierte Marche Passerina IGP der Cantina Numa ist ein frischer, lebendiger Weißwein aus den Hügeln von Ripatransone in der Region Marken, nur wenige Kilometer von der Adria entfernt. Die Cantina Numa, geführt von Pier Francesco Liberi, steht für biologischen Weinbau mit Leidenschaft und erzeugt charaktervolle Weine, die das Terroir authentisch widerspiegeln. Neben der Hauptrebsorte Passerina besteht ein kleiner Anteil von 15% aus Chardonnay, der die saftige Struktur des Passerina mit einer cremigen Mineralität ergänzt. Die Reben sind um die 15 Jahre alt und stehen auf tonhaltigen Böden.

Die Cantina Numa, geführt von Pier Francesco Liberi, steht für biologischen Weinbau mit Leidenschaft und erzeugt charaktervolle Weine, die das Terroir authentisch widerspiegeln. Deshalb werden die Trauben in manueller Lese mit sorgfältiger Traubenselektion geerntet. Dieser Passerina wird kühl vergoren und im Edelstahl ausgebaut. Er besitzt eine dezente florale Aromatik und sehr schöne Zitrusnoten. Am Gaumen überzeugt er mit einer frischen Säure und einer fast maritimen Mineralität – ein direkter Ausdruck seiner Herkunft nahe dem Meer.



Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Kräuter, grüner Apfel, Kirschblüten
Geschmack	moderate Säure, saftig, strukturiert

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2028
Trinktemperatur	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.

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)