

PASSO DEL BORGO *ROSSO PICENO 2022*

Die Weine der Tenuta Manoylo sind eine Hommage an ein Land, das seit der Zeit des Picenum und des antiken Roms im gesamten Mittelmeerraum und in Europa für die Herstellung feiner Weine und Öle bekannt ist. Heute vereinen die Weine der Tenuta Manoylo innovative Technologien mit alten Weinbautraditionen und bieten dem Genießer den einzigartigen Geschmack dieser in der Zeit schwebenden Orte.





PASSO DEL BORGO

ROSSO PICENO 2022

FARBE: Intensives Rubinrot mit leicht violetten Reflexen. Mit der Zeit nimmt er einen granatroten Farbton an.

GERUCH: Ein Wein mit einem sehr interessanten Geruchsprofil. Leicht ätherisch, mit anhaltenden und intensiven fruchtigen und blumigen Aromen, mit deutlichen Noten von kleinen roten Früchten, Aromen von Sauerkirsche und Weichsel, mit leichten Noten von Rosen und Veilchen.

GESCHMACK: Warm, würzig und weich mit spürbaren, eleganten und ausgewogenen Tanninen. Angenehme Frucht- und Unterholznoten mit leicht würzigen und balsamischen Tertiäraromen. Die besondere Ausgewogenheit zwischen dem angenehmen Duft der Aromen und der Tiefe des Geschmacks vervollständigen ein organoleptisches Bild von großer Komplexität.

PAIRING-TIPPS: Passt gut zu Wurstwaren, Eiernudeln und besonders zu Maccheroncini di Campofilone mit Fleischsoße, Vincisgrassi, ausgezeichnet zu Braten und gegrilltem roten Fleisch, Wild (auch Federwild) am Spieß oder im Schmortopf, aber auch zu gut gewürzten Käsesorten oder Fossa.

Alkoholgehalt: 13,50%.

Anbaugebiet: Weinberge in Moresco mit Südost- bis Südwestausrichtung, 10 km vom Meer entfernt.

Rebsorte: Verschnitt von Montepulciano und Sangiovese

Durchschnittliche Höhe: 100-200 Meter über dem Meeresspiegel

Boden: Mittlere Struktur, tendenziell lehmig
Anbausystem: Spalierziehung
Dichte der Anpflanzung: 4.000 Rebstöcke pro Hektar
Ertrag pro Hektar: ca. 70 Doppelzentner Trauben

Weinlese: Mitte September bis Ende Oktober. Die Trauben werden von Hand in Kisten geerntet und sofort zur Verarbeitung in die Weinkellerei transportiert.

Weinbereitung: Die Trauben werden zunächst gewaschen und dann getrocknet; das Abbeeren erfolgt mit einer Abbeermaschine. Die Beeren werden von Hand verlesen. Die Trauben werden gequetscht und durch ein Rohrbündel in temperaturkontrollierte Tanks zur Mazeration und Gärung geleitet.

Gärung: Die Gärung erfolgt inahltanks bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 18 und 22 °C. Die Maischegärung auf den Schalen dauert 8-10 Tage.

Reifung: 8-9 Monate Reifung in Tulpenbetonbehältern, danach 4-6 Monate Reifung in Holzfässern (15 und 30 hl Fässer + Tonneaux + Barriques). Er wird frühestens ein Jahr nach der Herstellung in Flaschen abgefüllt und anschließend mindestens 4 Monate lang in der Flasche verfeinert.