

MARCHE ROSSO IGT



TENUTA MANOYLO

# MARCHE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA ROSSO 2022



**AUSSEHEN:** Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen.

**NASE:** Das Bouquet ist intensiv, komplex, fein, einhüllend und vielschichtig, ätherisch, mit Noten von Unterholz, reifen roten Früchten – Pflaume, Brombeere und Kirsche – sowie würzigen und balsamischen Nuancen. All diese Aromen ergänzen sich gegenseitig und verleihen dem Wein Ausgewogenheit, Eleganz und Harmonie.

Das Vorhandensein tertiärer Aromen – wie Röst-, Vanille- oder kakaowürzige Noten – hängt hauptsächlich vom Ausbau in verschiedenen Hölzern ab. Leichte balsamische Anklänge vervollständigen das aromatische Profil großer Komplexität.

**GESCHMACK:** Trocken, würzig, warm und fruchtig am Gaumen, was ihn geradlinig und fein macht, mit einer bedeutenden geschmacklichen Entwicklung. Er verfügt über eine gute Tanninstruktur mit eleganten, ausgewogenen Tanninen und einem niedrigen Restzuckergehalt, der den Geschmack würzig und anhaltend macht, mit balsamischen und tertiären würzigen Noten im Abgang.

**PASST ZU:** Passt gut zu Salumi, Eiernudeln – insbesondere Maccheroncini di Campofilone mit Fleischsaucen –, Vincisgrassi, ausgezeichnet zu Braten und gegrilltem rotem Fleisch, Wild (auch Federwild) vom Spieß oder aus der Kasserolle sowie zu gut gereiften oder Fossakäse. red meats, game (including feathered game) cooked on a spit or in a casserole, and also with well-aged or fossa cheese.

---

**ALKOHOLGEHALT:** 13,50%

**ANBAUGEBIET:** Marche, Moresco

**REBSORTEN:** Cabernet, Sangiovese, Petit Verdot, Merlot, Alicante

**BODEN:** Der Weinberg, aus dem der Marche IGT Rosso stammt, befindet sich in der Gemeinde Moresco, auf einem Hügel etwa 100–150 Meter über dem Meeresspiegel, mit südöstlicher Ausrichtung. Der Boden, der auf marine Ablagerungen aus dem Plio-Pleistozän



zurückgeht, ist sehr tief, lehmig-schluffig und ausgeprägt kalkhaltig.

**ERTRAG PRO HEKTAR:** 50 bis 70 Doppelzentner pro Hektar

**WEINLESE:** Die Weinlese erfolgt von Hand, die Trauben werden in Kisten gesammelt und transportiert. Sie beginnt in der zweiten Septemberdekade mit dem Merlot, setzt sich Ende desselben Monats mit dem Cabernet Sauvignon fort und endet im Oktober mit den übrigen Sorten, wenn die Trauben einen optimalen und fortgeschrittenen phenolischen Reifegrad erreicht haben.

**VINIFICATION:** Die entrappten und leicht gequetschten Trauben mazerieren und vergären bei 25–27°C in Edelstahltanks mit untergetauchtem Tresterhut für 15–20 Tage. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung beginnt die Reifungsphase.

**AUSBAU:** Mindestens 12 Monate in Tulipe-Betontanks, 225-Liter-Eichenbarriques und Amphoren. Nach der Abfüllung reift der Wein weiter in einem klimatisierten Raum.

**SCHNITT-/ERZIEHUNGSSYSTEM:** Guyot

**PFLANZDICHT:** 4000 vines per hectare

**REBALTER:** 4 Jahre

**HÖHENLAGE:** 100–200 Meter über dem Meeresspiegel