

PASSO DEL BORGO *MARCHE ROSSO IGT 2023*

Die Weine von Tenuta Manoylo wurden geschaffen, um die Erzeugnisse einer Region zu präsentieren, die seit der Zeit des Picenum und des antiken Rom der Herstellung edler Weine und im gesamten Mittelmeerraum sowie in Europa berühmter Öle gewidmet ist. Heute verbinden die Weine von Tenuta Manoylo innovative Technologien mit alten Weinbautraditionen und schenken allen, die sie verkosten, den einzigartigen Geschmack dieser Orte, in denen die Zeit stillzustehen scheint.



PASSO DEL BORGO

MARCHE ROSSO IGT 2023



AUGE: Rubinrote Farbe mit zarten violetten Reflexen. Mit der Zeit nimmt er einen Farbton mit leichten purpurfarbenen Nuancen an.

NASE: Ein Wein mit einem komplexen Duftprofil und einhüllenden Aromen. Leicht ätherisch, mit anhaltenden und intensiven fruchtigen Düften, deutlichen Noten kleiner roter Beeren, Aromen von Sauerkirsche und feinen Anklängen von Rose und Veilchen.

GAUMEN: Warm, würzig und weich, mit spürbaren, gut eingebundenen Tanninen; elegant, ausgewogen und anhaltend. Angenehme Fruchtnoten sowie tertiäre Aromen mit leichten würzigen Nuancen. Das besondere Gleichgewicht zwischen der angenehmen Duftfrische und der Tiefe des Geschmacks vervollständigt ein organoleptisches Gesamtbild von großer Komplexität. Harmonische Balance zwischen der vom Merlot verliehenen Weichheit und der Struktur des Cabernet Sauvignon.

Alkoholgehalt: 14%

Produktionsgebiet: Zwischen den sanften Hügeln mit Blick auf die Adria liegen die Weinberge von Moresco, mit Südost-, Süd- und Südwestausrichtung, 5 km vom Meer entfernt.

Rebsorten: Merlot und Cabernet Sauvignon

Durchschnittliche Höhenlage: 100-200 Meter über dem Meeresspiegel

Boden: Mittelschwer, tendenziell tonhaltig

Erziehungssystem: Kordon mit Zapfenschnitt

Rebdichte: 4.000 Rebstöcke pro Hektar

Ertrag pro Hektar: ca. 50 bis 70 Doppelzentner Trauben

Lese: In diesem Gebiet, geprägt von einem gemäßigten Klima mit Meeresinflüssen und guten Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, erfolgt die Reifung allmählich und fördert aromatisches Gleichgewicht und Komplexität.

Diese Phase beginnt in der zweiten Septemberdekade mit Merlot und setzt sich mit Cabernet Sauvignon fort. Sobald die Trauben eine optimale technologische und polyphenolische Reife erreicht haben, werden sie von Hand in Kisten gelesen und sofort zur Vinifikation in den Keller gebracht.

Vinifikation: Die Trauben werden zunächst gewaschen und anschließend getrocknet; das Entrappen erfolgt mit einer Abbeermaschine. Die Beeren werden von Hand selektiert. Die Trauben werden gekeltert und über ein Rohrbündel in temperaturkontrollierte Tanks zur Maischung und Gärung geleitet.

Gärung: Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur zwischen 10 und 25°C. Die Maischestandzeit auf den Schalen dauert je nach phenolischer Reife 6 bis 10 Tage. Nach Abschluss der alkoholischen und malolaktischen Gärung wird der Wein zur Reifung 8-9 Monate in Beton-Tulpenbehälter umgefüllt. Anschließend reift er 2 bis 6 Monate im Holz (Fässer von 15 und 30 hl + Tonneaux + Barriques). Die Abfüllung erfolgt frühestens zwei Jahre nach der Produktion; danach reift der Wein mindestens 4 Monate in der Flasche.