

## Ninfa Marche IGT

|                       |                                                  |
|-----------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Kategorie</b>      | Rotweine                                         |
| <b>Land</b>           | Italien                                          |
| <b>Region</b>         | Marche                                           |
| <b>Produzent</b>      | Azienda Vitivinicola Velenosi                    |
| <b>Klassifikation</b> | IGT                                              |
| <b>Traubensorte</b>   | Montepulciano, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot |
| <b>Inhalt</b>         | 75 cl                                            |
| <b>Jahrgang</b>       | 2022                                             |
| <b>Artikelnummer</b>  | 6055                                             |
| <b>Preis</b>          | CHF 22.00                                        |



### Vinifikation / Ausbau

Vinifikation in kleinen Tanks aus Edelstahl. Die Maischegärung erfolgt einzeln pro Rebsorte mit unterschiedlichlicher Gärdauer: 15 Tage für Merlot, 20-25 Tage für Syrah und Cabernet Sauvignon und ca. 30 Tage für Montepulciano. Die Reifung erfolgt in neuen 300 Liter-Fässern während 18 bis 24 Monaten. Die endgültige Assemblage erfolgt am Ende des Ausbaus mit einer anschliessenden 3-monatigen Flaschenlagerung nach dem Abfüllen.

### Charakter

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Die Aromen sind tief und lang anhaltend: Aromen von eingelegten Früchten, Brombeeren, Kirschen, ein Hauch von Lakritze und Graphit, schwarzer Pfeffer und Tabak. Balsamische Nuancen vervollständigen das komplexe, anhaltende und eleganten Bouquet. Im Gaumen wirkt der Wein warm, elegant und zeigt eine reiche Geschmacksentwicklung. Ein Gaumenschmeichler mit feinen und weichen Tanninen. Lang anhaltender Abgang.