

Miliare 2023

CHARAKTER & STIL

Miliare verkörpert die elegante und ausdrucksstarke Seite des Pinot Nero aus den Höhenlagen Umbriens. Feine Fruchtaromen, dezente Würznoten und eine ausgewogene Struktur prägen seinen Charakter. Ein Wein voller Finesse, der Frische, Eleganz und Trinkfreude harmonisch miteinander verbindet.

DER JAHRGANG 2023

Der Jahrgang 2023 war von einem milden Herbst und Winter sowie einem niederschlagsreichen Frühjahr geprägt. Häufige Wetterumschwünge und hohe Luftfeuchtigkeit erhöhten das Risiko von Rebkrankheiten. Dank der günstigen Lage des Weinguts und sorgfältiger Bewirtschaftung entwickelte sich das Lesegut dennoch hervorragend. Die Reife setzte etwas später ein, weshalb die Lese erst Anfang September begann.

VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase entfalten sich feine Aromen von Himbeeren und Kirschen, begleitet von floralen Nuancen und einer dezenten Würze. Am Gaumen präsentiert sich der Wein elegant, harmonisch und ausgewogen, mit einer feinen Struktur und einem angenehmen Trinkfluss.

TECHNISCHE ANGABEN

Rebsorte: 100 % Pinot Nero

Alkoholgehalt: 14,5 % vol.

Höhenlage: 514 m ü. M.

Produktionsmenge: 7.500 Flaschen

Weinlese: Handlese in kleinen Kisten mit sorgfältiger Selektion der einzelnen Trauben

Reifung: 9 Monate im Holzfass, anschließend 2 Monate im Edelstahltank vor der Abfüllung

Ausbau: 20 % Barrique · 80 % Edelstahltank

