Wijnfiche

Mancini - Impero - Blanc de Pinot Noir | Marche IGT | Pinot Noir Italië (MARCHE) — 2025

Domein

Fattoria Mancini

Fattoria Mancini, een wijnhuis opgericht in 1861, ligt in het noordelijkste puntje van de regio Marche (Midden-Italië) aan de Adriatische Zee. Het domein heeft circa 20 hectare wijngaarden in het natuurpark Monte San Bartolo, vlakbij de spectaculaire hoge kliffen van Focara, een landtong die steil boven de Adriatische Zee uitsteekt, op slechts enkele kilometers van Pesaro. Het koele microklimaat van dit noordelijk georiënteerde kustgebied, in combinatie met de kalkrijke zandsteenbodem, stelt ons in staat om wijnen te produceren met een goed bewaarpotentieel en een perfecte balans tussen structuur, diepte, frisheid en elegantie.

Vinificatie

IMPERO Blanc de Pinot Noir is het resultaat van meer dan vijftig jaar ervaring van het bedrijf in het vinifiëren van Pinot Noir tot witte wijn en, bovenal, van de wens om een bijzondere witte wijn te produceren met uitsluitend de druivensoorten die van oudsher door de familie worden verbouwd. Sinds de release van de eerste jaargang, geproduceerd van de oogst van 1998, is deze wijn snel uitgegroeid tot een waar vlaggenschip van het domein. Hij wordt verkregen door het zacht persen van hele druiven, met uiterste zorg om contact met de schillen en kleurextractie tot een minimum te beperken. Hierna volgt de fermentatie in barriques en een rijping van twaalf maanden in houten vaten.

Smaak

Een karaktervolle en complexe Blanc de Noir, met verfijnde aroma's van rijpe appel, perzik en citrus, aangevuld met subtiele toetsen van vanille, aromatische kruiden en geroosterd hout. De smaak is vol en romig, met een mooie structuur, frisse zuren en een uitgesproken minerale toets. De lange, droge afdronk combineert elegantie met een verfijnde ziltigheid.

Gerechten

Vis - in roomsaus | wit vlees | Risotto met paddenstoelen | Kaas - Kaasschotel

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Pinot Noir (100%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 10-12 °C
Smaakprofiel: Complex met houttoets

