Shop: www.televino.de
Email: info@televino.de
Tel: +49(0)7543 952186

Pecorino Abruzzo DOC 2023

Wissenswertes
Woher die Rebsorte Pecorino stammt, ist bis heute unbekannt, auch die etymologische Bedeutung ist umstritten. In Italien ist die Rebe auch als "uva delle Pecore" (dt. Traube der Schafe) bekannt. Sie verdeutlicht das enge Verhältnis zwischen Viehzucht und Landwirtschaft in den Abbruzzen. Ein Glücksfall, dass die nur noch in Büchern existierende Rebe in den 80er-Jahren auf einem alten unbewirtschafteten Weinberg in den Marken entdeckt wurde.

 Die Rebsorte gilt als schwierig, bei unsachgemäßem Anbau als äußerst anfällig und ertragsarm. Kein Wunder, dass sie von den Weinbauern nicht favorisiert wurde. Heute zählt Pecorino zu den hochwertigen Weißweinsorten, deren Struktur und Komplexität eher an einen Rotwein erinnert.

Anbaugebiet
Weinberg mit begrenztem Ertrag.

Traubensorte
Pecorino 100%.

Boden
Lehmig und sandig.

Herstellverfahren
Die Pecorino Trauben werden von Hand gelesen und sanft gepresst. Gärung unter kontrollierter Temperatur bei 16%. Der Pecorino lagert dann in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern. Sterile Kaltabfüllung.

Farbe
Brillantes Strohgelb.

Bukett
Blumig und fruchtig nach Birnen und Äpfeln. Mit angenehmen und langanhaltenden Mineralnoten.

Geschmack
Sauber und ausgewogen. Mit reifen Fruchtnoten und einer feinen Mineralik.

Serviertemperatur
Servieren Sie den Weisswein kühl bei 10-12°C.

Lagerung
Wir empfehlen, den Pecorino Abruzzo DOC jung zu trinken.

Serviervorschlag
Der Pecorino Abruzzo DOC ist ein idealer Aperitif. Auch ein wunderbarer Bianco zu Vorspeisen, ersten leichten Gängen, Fischgerichten und hellem Fleisch.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 6949	Alkohol: 13,00% Volumen	Säure: 5,80 g/l	Restzucker: 1,70 g/l
Verschluss: Presskork	Anbau: konventionell	EAN: 8034125060238	

Fosso Corno

Gründung: 2003
Flaschen: 350.000
Standort: Roseto degli Abruzzi

Besitzer: Marco Biscardo, Sabrina Biscardo
Önologe: Franco Campanelli und Marco Monchiero
Weinberge: 30 ha