



### IN & OUT PECORINO TERRE D'ABRUZZO IGT

CHF 28.00 inkl. MwSt.

#### Collefrisio

Region: Abruzzo (Frisa - Chieti) / Italien

Jahrgang: **2024**

Kategorie: komplexer Weisswein

Alkohol: 13.5 % vol

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Pecorino**

Ausbau: Stahltank



SKU: 346-1

Kategorien: [Abruzzo - Abruzzen](#), [Italien](#), [Weine](#), [Weisswein](#)

## PRODUKT-BESCHREIBUNG

In&Out ist mehr als ein Wein - Sein Etikett erzählt eine Geschichte von Balance und Bewegung: ein exklusives Design, das sich deutlich von internationalen Weinen abhebt und durch seine ausdrucksstarke Symbolik fasziniert. Der Karpfen, der kraftvoll aus dem Wasser springt, spielt mit Voll und Leer und greift die Idee von Yin und Yang auf - das harmonische Zusammenspiel von Ruhe und Energie, Tiefe und Dynamik. Ein Sinnbild für Positivität, Lebendigkeit und Glück.

Mit diesem weißen In&Out wird die Karpfen-Familie auf harmonische Weise erweitert - ein Zusammenspiel aus Design, Qualität und Faszination, das begeistert.

Der Reiz seiner ausgeprägten mineralischen Prägung ist einzigartig. Er überzeugt durch klare stilistische Präzision und präsentiert sich kraftvoll wie auch harmonisch rund. Eine ideale Ausgewogenheit von Säure und Frische prägt sein Profil.

#### Degustation:

In einem intensiven Strohgelb mit grünlichen Nuancen entfaltet er in der Nase Aromen von weißem Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten. Am Gaumen dominieren Noten von Grapefruit sowie exotische Akzente wie Mango und Papaya. Der Abgang ist lang anhaltend, elegant und äußerst angenehm.

**Passend zu:** Ideal als Begleiter zu Vorspeisen mit rohem Fisch, zu ersten Gängen sowie zu gebratenen Fischgerichten.

**Ideale Trinktemperatur:** 10 -12 °C

#### Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: lehm- und kalkhaltig, 110 - 350 m (ü.d.M.)

Traubenlese: letzte September Dekade, manuell in kleine, feste Kunststoffbehälter

Produktion/Hektare: ca. 60 hl /Ha

Haltungssystem: Pergola-System, Spalier (Guyot)

#### Fermentation:

Nach einer Kaltmazeration werden die Trauben schonend gepresst. Die alkoholische Gärung des Mostes findet temperaturkontrolliert in Edelstahltanks statt.

#### Ausbau:

Stahltank

#### Technische Daten:

Restzucker: g/l

Gesamtsäure: g/l