

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT, VIGNAQUADRA

CHF 15.50 **inkl. MwSt.**

Collefrisio

Region: Abruzzo (Frisa – Chieti) / Italien
Jahrgang: **2021**
Kategorie: fruchtiger Weisswein
Alkohol: 13.5 % vol
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Pecorino 100%**
Ausbau: Stahltank

SKU: 259
Kategorien: Abruzzo - Abruzzen, Italien, Weine, Weisswein

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Diese autochthone Rebsorte war einst in ganz Mittelitalien stark verbreitet, bevor sie in den späten 90er Jahren fast „ausgestorben“ wäre. Seit einigen Jahren erlebt der Pecorino eine wahre Renaissance.

Degustation:

Strohgelb mit goldenen Rändern. Intensive Noten nach Grüntee und reifen gelben Früchten, vor allem Pfirsich. Am Gaumen sehr gut strukturiert, langer Abgang.

Passend zu: Meeresfrüchten, Fisch, leichtem Frischkäse. Schöner Apero-Wein.

Ideale Trinktemperatur: 10 - 12 °C

Weinberg / Reben:
Rebfläche: ca. 7 - 8 Ha
Bodenbeschaffenheit: lehm- und kalkhaltige Mischböden, 110 – 350 m (ü.d.M.)
Traubenlese: Dritte September-Dekade, manuell in kleine, feste Kunststoffbehälter
Produktion/Hektare: ca. 5 T/Ha
Haltungssystem: Pergola-System, Spalier (Guyot)

Fermentation:
Nach dem Entrappen der Trauben und Mazeration bei tiefer Temperatur, folgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur.

Ausbau:
Im Edelstahltank

Technische Daten:
Restzucker: 2.3 g/l
Gesamtsäure: 6.0 g/l