



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 Aperio-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 Edeltank

Technische Daten:

Restzucker: 2.3 g/l

Gesamtsäure: 6.0 g/l