

Idi di Marzo – Pecorino Bianco I.G.T. The Family Estates – Federico de Cerchio

Zur 'The Family Estates' gehören zwei Weingüter in den Abruzzen: Idi di Marzo und Torre Zambra, gegründet 1961 von Laurentino De Cerchio. Die Weingüter stehen für außerordentliche Qualität in dem besonderen Terroir.

Diese Regionen gehören dank des unvergleichlichen Mikroklimas zu den besten Weinanbaugebieten der Welt. Mit dem Meer und den Bergen vor der Tür ist das Klima von starken Temperaturschwankungen geprägt, jeweils von Tag zu Nacht aber auch von Sommer zu Winter. Das ist das Geheimnis hinter der ausgeprägten Aromatik dieser Weine.

Heute wird das Weingut von Federico, dem Enkel von Laurentino, geführt. Er möchte den besonderen Charakter der alten Reben, das typische Aroma der Region und die Authentizität des Terroirs erhalten und herausstellen. Um seine Philosophie zu verwirklichen, vergärt er alle seine Weine spontan (wilden Hefen). Die Reifung erfolgt in Zementtanks und Holzfässern (Tonneau) um eine gleichbleibende Temperatur zu gewährleisten. Jede einzelne Flasche Wein ist purer Ausdruck des besonderen Terroirs.

Der wahre Ursprung des Pecorino ist ein Rätsel, obwohl Legenden sagen, dass sein Name von der Tatsache herrührt, dass die Reben, die in den Bergen der Abruzzen wuchsen, in der Antike der beliebteste Snack für Schafe waren (Percora = Schaf)

Anbaugebiet:	Terre di Chieti, Abruzzen/Italien
Boden:	Lehm- und Kalksandstein
Rebsorte:	Pecorino
Alkohol:	12,5 % Vol.
Lagerdauer:	1 -2 Jahre
Restzucker:	3,9 g/l
Säure:	6,4 g/l
Serviertemperatur:	12 - 14 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN Flasche:	8 033 355 593 448
Ausbau:	2 Monate im Stahltank, 1 Monate in der Flasche



Art.-Nr. 33140

Charakteristik: Der Pecorino ist brillant und intensiv strohgelb mit einer dezenten Nase von Zitrusnoten. Am Gaumen sind knackige, ausgewogene und anhaltende Aromen von Litschis und Zitrusfrüchten wahrnehmbar.

Passend zu: Aperitif, Vorspeisen, Asiatisch, Käse