Weinpass

CIVITAS Pecorino Terre di Chieti IGP

Kultiviert wird die Rebsorte Pecorino vorwiegend in Mittelitalien in den entlang der östlichen Adriaküste liegenden Anbauregionen Marken und Abruzzen sowie in Umbrien und Latium. Italienweit war die Rebfläche auf überschaubare 213 ha geschrumpft. Mit der wachsenden Beliebtheit regionaler, autochthoner Sorten wird sie nun wieder häufiger gepflanzt. Markanter Duft nach getrocknetem Apfel, Blüten und einem Hauch Kräuterlikör. Auch im Mund schön würzig, dabei saftig mit frischer, zitrusartiger Säure.

Erzeuger:	Cantina Orsogna
Anbaugebiet:	Abruzzen
Rebsorte:	Pecorino
Jahrgang:	2024
Temperatur:	6-8°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Italien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Antipasti, gegrilltem Schafskäse
Artikel-Nr.	27700
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	IT-BIO-009
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	20
Gesamtsäure (g/l)	6,1
Restzucker (g/l)	6
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	70
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,3
Weinstil	kräftig

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.