

## 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 Gesamtrebfläche 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: | Terre di Chieti                  |
| Rebsorte:    | Pecorino                         |
| Jahrgang:    | 2021                             |
| Temperatur:  | 10°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)   | 24         |
| Gesamtsäure (g/l)              | 6,8        |
| Restzucker (g/l)               | 8          |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 80         |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 13,2       |
| Weinstil                       | kräftig    |

