PECORINO RISEIS



Terre di Chieti igp, Agriverde, Abruzzen, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019
Notizen	Der Pecorino im neuen Kleid ist trocken, frisch, mit obstigen Noten und einer zarten Würze. Der in Abruzzen und Marken angebaute Pecorino zählt zu den ältesten Traubensorten italiens und wurde früher hauptsächlich als Verschnitt mit Trebbiano verwendet.
Begleitend zu	Zu Vorspeisen, sowie zu gehaltvolleren Gerichten und Fisch.
Vinifikation	Im Stahltank ausgebaut
Traubensorten	100% Pecorino
Alkohol	13 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 2 Jahr(e) ab 2021

AGRIVERDE
"... E' il nostro pianeta il protagonista assoluto della mia filosofia di produrre vini. In Agriverde vive l'essenza della raffinata sintesi armonica degli elimenti naturali: terra, acqua, sole, fuoco e....passione " Giannicola Di Carlo. Vor fast zwei Jahrhunderten begann Camillo Di Carlo als Präsident von Agriverde und erzielte die ersten Erfolge im Bereich der Weinproduktion. Heutzutage gehört er zu den bekanntesten Biowein Produzenten Süditaliens. Giannicola Di Carlo führt den Betrieb heute dank der Kombination von Tradition und Innovation erfolgreich und streng ökologisch orientiert weiter. Für ihn ist Wein lebendig, und er beschreibt ihn als den "Sohn der Region". Das Klima, der Boden und die Beziehung zwischen Mensch und Natur sind die perfekte Grundlange für die exzellenten Weine von Agriverde.

http://www.agriverde.it