PECORINO SUP. PIETRAMORE DEMETER



Abruzzo DOP Pecorino Superiore, Pietramore, Abruzzen, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2018
Notizen	Strohgelb mit goldenen Reflexen, intensive und anhaltende Nase mit mineralischen Noten und gelben Blüten. Am Gaumen dominieren reife gelbe Früchte, Pfirsich und etwas Melone. Zeigt eine schöne eingebundene Säure die Frische verleiht und Lust auf ein weitern Schluck macht.
Vinifikation	Kontakt mit den Häuten für 8-10 Stunden. Gärung in Stahltanks bei 16/17 Grad. Der Ausbau erfolgt auf der Feinhefe im Stahltank und dann 3 Monate in der Flasche.
Traubensorten	100% Pecorino
Alkohol	14 %
Format	75 cl

PIETRAMORE
Wein ist das Sprachrohr für ein empfindliches Gleichgewicht, das Himmel, Erde und Mensch in Einklang bringt. Biodynamische Landwirtschaft, Respekt vor der Umwelt und den Zyklen der Natur, Düngung und Anbaumethoden, die auf Energieflüssen und Strömungen basieren: alles zielt darauf ab, die typischen Eigenschaften der Pflanzenarten hervorzuheben und wird zur reinen Philosophie. Der Boden und das Leben, das sich auf ihm entwickelt, werden zu einem einzigen System: Mensch und Natur gehen eine tiefe Verbindung ein, um die Gesundheit der Erde zu fördern, das Ökosystem zu erhalten und ein Produkt entstehen zu lassen, das zum geistigen Symbol einer kosmischen Verbindung wird. Philosophie Tenuata Pietramore

http://www.anticatenutapietramore.com