

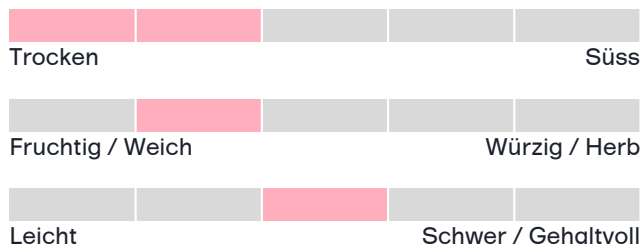


PECORINO SUP. PIETRAMORE DEMETER



Abruzzo DOP Pecorino Superiore, Pietramore, Abruzzo, Italien

Geschmack



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 weitem 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>