

Tenute Ruzzolaio Pecorino Terre di Chieti IGT

Proefnotitie: Citroen geel van kleur met aroma's van groene thee, perzik, meloen en peer. Sappig van smaak en frisse zuren.

Specificaties:

Producent Tenute Ruzzolaio

Druivensoorten Pecorino

Land van herkomst Italië

Streek / Gebied Abruzzes

Sluiting Kurk

Categorie Wit

Alcoholpercentage 13,5%

Smaakprofiel: Perzik, meloen, peer

Vinificatie: Na de oogst vindt de temperatuur gecontroleerde vergisting plaats op roestvrijstalen tanks. Om het fruitige karakter te behouden.

Wijn & spijs: Aperitief, vis en salades. Maar ook wit vlees zoals kip.

Awards: "Mooie, zachte wijn. Met een hoge aibaarheidsfactor. Perzikvelletje. Ook fijn-appelig, meloen, zachte bitters, wat infladderende bermkruiden en milde zuren. En ja hoor: past nota bene goed bij Pecorino. Maar vergis je niet bij het serveren: pecorino in een wijnglas staat raar. En het openen van een fles Pecorino met een kaasmes kan tot lelijke ongelukken leiden" Harold Hamersma in DGH, beoordeeld met een 8+.

Achtergrondinformatie: Tenute Ruzzolaio is opgericht met als doel de waarde van de traditionele Italiaanse druivensoorten te tonen. De ongeveer 700 hectare wijngaarden liggen verspreid door de heuvels waar alleen de regionale autochtone druivensoorten zoals Falanghina en Montepulciano groeien. De wijngaarden liggen ten westen van Apennijnen, hier ligt tot mei nog sneeuw op de toppen. De wind die over de toppen waait neemt de koude lucht mee waardoor het redelijk koel blijft. Daarnaast worden de druivenplanten volgens het pergola systeem geleid, hierdoor ontstaat er schaduw door het bladerdak waaronder de druiven groeien. Dit zorgt wederom om koeling.

