

Art.-Nr.: 47000

CANTINE SPINELLI LA TESSA PECORINO



| | |
|------------------------|---------------------------------------|
| REBSORTEN | Pecorino |
| HERKUNFT | Italien |
| ANBAUREGION | Abruzzen |
| QUALITÄTSSTUFE | Indicazione geografica protetta (IGP) |
| FLASCHENGRÖßE | 0,750 l |
| ALKOHOLGEHALT | 12,5 % Vol. |
| RESTSÜßE | 5,5 g/l |
| SÄUREGEHALT | 5,9 g/l |
| TRINKTEMPERATUR | 8-10 |
| VERSCHLUSS | Naturkorken |
| EAN | 8004129010140 |
| AUSBAU | 100% Pecorino |

BODEN

Im Herzen der Provinz Chieti, zwischen dem Maiella-Massiv und der Adria. Mediterranes Klima mit großen Tag- und Nacht-Temperaturunterschieden durch die Höhe der Weinberge und die nahe Küste. Hügelig, mit einer durchschnittlichen Höhe von 230 Metern über dem Meeresspiegel, mit meist kalkhaltigem Lehmboden.

BESCHREIBUNG

Kurze Kaltmazeration der gepressten Trauben; sanftes Pressen und Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks.

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Abgerundete, komplexe Nase mit Noten von Früchten, Blumen und Gewürzen. Gute Struktur, voll, weich und langanhaltend. Alle Fisch- und Meeresfrüchtegerichte, besonders aber Rohkost und Schalentiere. Passt auch perfekt zu feinen Fleischgerichten, Gemüse und milden und mittelharten Käsesorten. Ausgezeichnet als Aperitif.