

PROPE COLLI APRUTINI PECORINO
IGT



- Velenosi
- Italien
Abruzzen
- trocken
- 100% Pecorino

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der handgelesene Pecorino bleibt nach der Fermentation bei kontrollierter Temperatur für ca. 5 Monate auf der Feinhefe. Dadurch überzeugt er mit seinem komplexen Bouquet mit Aromen von Birnenschale, Brotkruste und Kräutern wie Salbei und Majoran. Auf dem Gaumen ist er weich mit Noten von Zedernholz und Mandeln. Dabei ist er würzig, salzig und vollmundig im Abgang.



Speiseempfehlungen
Austern roh

Serviertemperatur
10.0 °C bis 12.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	in Beton 1 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Synthetikorken
EAN Flasche / EAN Karton	8025127001077 8025127100695

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	7.4 g/L
Restzucker	2.3 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	enthält SULFITE
Energiegehalt	293 kJ / 70 kcal
Kohlenhydrate	2.0 g
Zuckergehalt	2.0 g
Ballaststoffe	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Velenosi S.r.l. 63100 Ascoli Piceno IT



PRODUZENTEN-INFO

Die Firmenphilosophie findet ihren Ausdruck im Leitsatz "Der Wein ist die Kunst, die Welt zum Träumen zu bringen". Dies gelingt mit Produkten, die für Struktur, Ausgewogenheit und Eleganz stehen und die den anspruchsvollen Gaumen mit mannigfaltigen Wahrnehmungen verwöhnen.

Das Weingut Velenosi wurde im Jahre 1984 dank des Ehrgeizes zweier junger Unternehmer gegründet.

Angela und Ercole Velenosi hatten zwar erst ein paar Dekaden Weinbusiness hinter sich, aber ihre Leidenschaft erlaubte es ihnen, schnell zu lernen und ihre Techniken in der Kunst der Weinproduktion stetig zu verbessern. So entstand durch Unternehmergeist und Know How ein Weingut, das mit State-of-the-Art Equipment arbeitet und exzellenten Wein produziert. 2005 konnte das Weingut seine Marktführerschaft in der Region durch die Verpflichtung von Paolo Garbini als Geschäftsführer ausbauen. Ihm steht u.a.

Starönologe Dr. Attilio Pagli beratend zur Seite.