

PECONERO

MARCHE IGT ROSSO

Pecorino wird oft als Weißwein im roten Kleid beschrieben. Das haben wir uns zum Vorbild genommen und mit dieser Kombination aus Pecorino-Trauben und roten Traubenspritzern experimentiert.



PECONERO

MARCHE IGT ROSSO



FARBE: rubinrot mit leicht violetten Reflexen.

GERUCH: In der Nase vereinen sich die Aromen der roten Rebsorte mit der Intensität des Schafskäses, was zu Aromen von Unterholz, Johannisbeeren, Sauerkirschen und im Abgang zu einem Hauch von Gewürzen und Salbei führt.

GESCHMACK: Im Mund ist er warm und vollmundig, dabei frisch und würzig. Die Tannine sind angenehm und stören nicht den ursprünglichen Geschmack dieses ausgewogenen, trinkreifen Weins, der sich mit der Zeit noch verbessern wird.

Bei einer Trinktemperatur von 10° C kommen die frischen und würzigen Noten besser zur Geltung, während die Tannine aktiv dazu beitragen, den Gaumen zu reinigen und zu einem weiteren Schluck einladen.

PAIRING-TIPPS: Abbinamenti sono:

- Vietri-Maltagliati mit Sardellen-Colatura und getrockneten Tomaten;
- Chitarra mit Garnelensoße; Fischsuppe "Sambenedettese" (Fischsuppe mit frischer Tomatensoße);
- Gegrillter Oktopus mit Senfsoße und Passionsfrucht.

Alkoholgehalt: 12,50 %

Produktionsgebiet: Marken, Moresco

Sorte: Pecorino mindestens 90% - rote Trauben höchstens 10%

Boden: Der Weinberg liegt in der Gemeinde Moresco auf einem Hügel in 100-150 m Höhe über Meeresspiegel und ist nach Südosten ausgerichtet. Der Boden ist sehr tief, lehmig und stark kalkhaltig und geht auf Meeresformationen aus dem Plio-Pleistozän zurück.

Ertrag pro Hektar: Der Ertrag pro Hektar wird durch einen sehr kurzen Schnitt und eine gezielte Ausdünnung kontrolliert und kann je nach Jahreszeit zwischen 60 und 70 Doppelzentnern pro Hektar liegen.

Weinlese: Anfang September für den Pecorino und die roten Trauben, wenn die Trauben den optimalen Reifegrad für die Produktion erreicht haben. Die Trauben werden von Hand gelesen und in Kisten transportiert.

Weinbereitung: Die Trauben werden zuerst gewaschen und getrocknet, dann werden sie mit einer Abbeermaschine entrappt, leicht gequetscht, eingemaischt und bei einer Temperatur von 15-20 °C in Stahltanks vergoren. Wenn die Gärung nach dem Pressen abgeschlossen ist, bleibt der Wein mindestens 20 Tage auf der Feinhefe.

Reifung: Der Wein reift 2-4 Monate in Amphoren. Nach der Abfüllung muss der Pecorino nicht weiter gelagert werden.