

VILLA MEDORO

Pecorino IGT

Erzeuger:	Weingut Villamedoro
Herkunft:	Abruzzen Atri
Rebsorten:	100% Pecorino
Boden:	Kalkhaltiger Lehmboden



Ausbau/Reife: Die Ernte findet im September statt. Mazeration auf der Schale für acht bis zehn Stunden bei 5-6°C. Alkoholische Gärung im Edelstahl bei 14 -16 °C, keine malolaktische Gärung. Veredelung in der Flasche.

Eigenschaften: Strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. Intensive und anhaltende Aromen mit einer leichten Mandelnote und weißen Blumen. Am Gaumen ist der Wein frisch und ausbalanciert mit mineralischen Noten und Aromen von gelben Früchten.

Ideal zu: Meeresfrüchten, Fischrogen, Weichkäse. Ebenfalls als Aperitif.

Besonderheiten: Das Weingut Villamedoro wurde vom Gambero Rosso 2007 als „Senkrechtstarter“ des Jahres ausgezeichnet.