

»Donna Orgilla« Pecorino bianco

Fiorano

Pecorino ist eine uralte weiße Rebsorte unbekannten Ursprungs, die schon vergessen war und nur noch in ampelographischen Büchern existierte. Dann wurde sie durch Zufall wiederentdeckt und heute wird sie als so eigenwillige wie charaktervolle und anspruchsvolle Spitzensorte gefeiert, die in ihren besten Weinen enorme strukturelle Komplexität entwickeln kann, die in Blindverkostungen eher auf einen Rotwein, als auf einen Weißwein tippen läßt.

Der Pecorino des biologischen Musterbetriebes »Fiorano« aus den Marchen ist eine puristisch fruchtbetont ausgebaute Variante der Rebsorte. Spontan vergoren und auf der Feinhefe im Edelstahltank über sechs Monate zur Flaschenreife entwickelt, besitzt sie strohgelbe Farbe mit dezent grünen Reflexen. Im Duft wirkt der Wein überraschend würzig, aber auch intensiv fruchtig, erinnert an blühende Akazie und Jasmin. Im dicht und kompakt auftretenden Geschmack ahnt man reife gelbe Früchte, frisch aufgeschnittenen Apfel, Lakritze und florale Aromen. Im Mundgefühl schließlich wirkt er überraschend säurearm, weich, dicht und saftig, und am Gaumen klingt er in mundwässernd herbem Nachspiel aus, typisch für die alten autochthonen Rebsorten Italiens.

Zu frischem Fisch vom Grill und hellem Fleisch aus dem Ofen, zu deftigen Wurstwaren und typisch italienischen Gemüse-Pasta-Gerichten, vor allem aber zu bitteren Gemüse wie Artischocken, Chicorée, Radicchio, grüner Spargel & Co macht dieser Pecorino eine »bella figura«.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Von Hand gelesen | ungeschönt | ohne Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,4

0,75l
IMW25100

K&U
www.weinhalle.de