



2015

## Pecorino d'Abruzzo ITG

Emidio Pepe

Pecorino ist eine alte, weiße Rebsorte unbekanntes Ursprungs, die schon vergessen war und nur noch in ampelographischen Büchern existierte. Ihre Wiederentdeckung im Jahre 1982 verdankt sie dem Winzer Guido Cocci Grifoni, der sie auf seiner systematischen Suche nach alten, vergessenen Rebsorten Italiens in einem uralten Weinberg bei Arquata del Tronto in den Marken, an der Grenze zwischen Umbrien und der Emilia-Romagna, in rund 1000 m Höhe entdeckte. Dort stand sie in einem seit Jahren nicht mehr bewirtschafteten Weinberg, der einem achtzigjährigen Winzer gehörte, der vermutlich der letzte war, der die Rebsorte noch im Anbau hatte.

Pecorino erweist sich trotz dünner, aber fester Schale als extrem widerstandsfähig gegenüber rauem Klima. Die Rebsorte gilt als robust und widerstandsfähig gegen falschen und echten Mehltau. Sie ist kleinbeerig und reift früh aus und produziert auch ohne strengen Schnitt nur wenige Trauben. Diese müssen durch entsprechende Belaubung vor starker Sonneneinstrahlung geschützt werden, weil sie gegen Sonnenbrand empfindlich sind. Wegen dieser Ansprüche und seines geringen Ertrages wegen wurde Pecorino damals von den Winzern aus dem Anbau genommen.

Heute gilt Pecorino, der übrigens ausschließlich wurzelecht angebaut wird, als zwar eigenwillige und charaktervolle, aber auch anspruchsvoll hochwertige Spitzensorte, die in den Marken auch »der in weiß gekleidete Rote« genannt wird, weil sie in guten Weinen wie in diesem legendären Exemplar von Emidio Pepe enorme strukturelle Komplexität offenbart. Die läßt nur zu oft, blind verkostet, eher auf einen Rotwein tippen, als auf einen Weißwein.

Alkohol: 14 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2025  
Restzucker: 0,7 g/l  
Anbau: Biologisch  
Ausbau: Betontank  
Boden: Sand/Lehm/Geröll  
Besonderes: Minimal geschwefelt,  
Naturwein  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Nein  
pH-Wert: 3,75

0,75l

**59,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

LAB15001



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)