

## 2022 NOBU Pecorino IGT Terre di Chieti

Vignamadre | Abruzzen

Die Nobu Linie führt auf eine lange, seit 1830 bestehende Familientradition zurück. Für den Weißwein der Linie werden ausschließlich Pecorinotrauben verwendet. Nach einer Vorselektion werden diese in Zementfässern und Amphoren vergoren und dann auf die Flasche gefüllt. Ein frischer und würziger Weißwein, der mit einem cremigen Körper und angenehm herben Aromen lange anhält. Speiseempfehlung Zu kraftvollen Fischgerichten ein Gedicht.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	sonnengelb
<b>Duft</b>	Birne, Banane, Joghurt
<b>Geschmack</b>	moderate Säure, cremig, kräftig

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Amphore, Betontank
<b>Trinkreife</b>	2024-2025
<b>Trinktemperatur</b>	8-12°C

### Speiseempfehlung

Pasta mit Oliven, Muscheln in Weißwein, Pasta Pesto

### Produzent

VignaMadre ist ein Unternehmen, das aus der Leidenschaft, der Forschung und der langjährigen Erfahrung der Familie Di Carlo entstanden ist, die seit 1830 Winzer und seit 1991 Pioniere des ökologischen Anbaus sind. Die Weine werden aus autochthonen Rebsorten gewonnen, die ihre tiefgreifenden sorten- und gebietspezifischen Eigenschaften bewahren. VignaMadre interpretiert die authentische, lebendige und wilde DNA eines jeden Weins durch ihren hohen Qualitätsstandard und maximalen Umweltschutz. Auf diesem Prinzip des "produktiven Humanismus" beruht die Art der Familie Di Carlo "Winzer" zu sein.

Gründungsjahr 1830

Anzahl der Mitarbeiter 12 Angestellte

Rebfläche 150 Hektar, 75 mit roten und 75 Hektar mit weißen Trauben

Zahl produzierter Flaschen 800 000

Rebsortenspiegel Montepulciano d'Abruzzo, Pecorino, Passerina, Trebbiano d'Abruzzo, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cococciola, Cerasuolo d'Abruzzo

Vigna Madre | Via Stortini, 32 | IT 66026 Villa Caldari (CH)