

2023 Bag in Box Pecorino Terre di Chieti IGT

Collefrisio | Abruzzen

IT BIO 006 Zu 100% aus einer der spannendsten, autochthonen Rebsorten der Abruzzen, dem Pecorino. Pecorino ist ganz frisch, klar mit dezenter gelber Exotik und herrlich sommerlich. Ein Bag in Box für den Urlaub zuhause. Speiseempfehlung Im Sommer leicht gekühlt auf der Terrasse, zum Grillen, zum Füße hochlegen oder einfach so.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Apfel, Pfirsich, Zitrone
Geschmack	trinkig, fruchtig, gute Säure

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2025
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

gegrilltes Gemüse, Sommersalate, Oliven

Produzent

Eine Geschichte, wie sie das Leben schreibt. Der „Techniker“ Amedeo De Luca und der „Verkäufer“ Antonio Patricelli, beide Winzer in dritter Generation, verwirklichen 2006 den Traum vom eigenen Weingut. In einem Landstrich, wie es sich nur Götter erträumen konnten. Weiche Hügel, weite Ebenen und üppige Küstenstreifen, eine Landschaft die sich aufgrund der Bodenbeschaffenheit und dem vorherrschenden Klima ausgezeichnet für den Weinbau eignet. Eingebettet in diese Landschaft liegen die 75 ha, nachhaltig biologisch bewirtschafteten Weinreben von Collefrisio, der Grundstock für den Erfolg des Weinguts. So unterschiedlich Antonio und Amedeo auch sein mögen, so vereint sie der hohe Anspruch, den sie an sich selbst und ihre Weine stellen. Stilsicher und Elegant treffen die beiden Freunde, sei es in ihren Gewächsen als auch in den Ausstattungen derselben, immer den richtigen Ton.

Gründungsjahr	2006
Anzahl der Mitarbeiter	2 Inhaber, 8 Mitarbeiter
Rebfläche	75 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen	500 000
Rebsortenspiegel	Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Falanghina, Passerina, Pinot Grigio, Chardonnay, Pinot Nero

Collefrisio | Località Piane di Maggio | IT 66030 Frisa