

2023 Becco Reale Pecorino Terre di Chieti IGP BIO Vegan

Vignamadre | Abruzzen

Das Symbol für die Linie "Becco Reale" von Vignamadre ist die Waldschneepfe, die als "Königin der Wälder" nur in gesunden, unberührten Gebieten lebt und somit für die Gesundheit des Bodens und die Umweltschutzethik von VignaMadre steht. Der Pecorino ist komplex und tiefgründig mit Noten von weißem Pfirsich, Salbei und Lavendel, die sich mit eleganten mineralischen Nuancen verbinden.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	grüner Apfel, Maracuja, Stachelbeere
Geschmack	saftig, erfrischende Säure, feingliedrig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

scharfes Thaicurry, Mangosalat, exotische Gerichte

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 gebietsspezifischen 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)