2024 Bag in Box Pecorino Terre di Chieti IGT

Collefrisio | Abruzzen

Der Bag in Box Pecorino Terre di Chieti IGT wird zu 100% aus einer der spannendsten, autochthonen Rebsorten der Abruzzen, dem Pecorino, gekeltert. Im Glas zeigt sich dieser Pecorino in einem hellen strohgelb mit einer frischen Frucht und dezenter gelber Exotik. Am Gaumen ist er sauber, fruchtig und unkompliziert. Durch eine leichte Cremigkeit, gewinnt er zudem Druck. Ein herrlich sommerlicher Bag in Box für den Urlaub zuhause.

Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2026
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