2024 NOBU Pecorino IGT Terre di Chieti

Vignamadre | Abruzzen



Der Name der Linie Nobu Linie leitet sich von dem japanischen Wort „prolong“ ab und steht für die lange Weinbautradition der Familie Di Carlo. Bereits in den 1830ern belieferten sie das Königreich Savoyen und das Großherzogtum Toskana.
Die Trauben für den Nobu Pecorino IGT wachsen auf kieseligem Kalkstein und werden Anfang September von Hand gelesen. Vor der Gärung werden sie gekühlt und anschließend mit wilden Hefen in Betontanks und Amphoren vergoren. Im Glas zeigt er sich goldgelb mit grünlichen Reflexen und Noten von reifen Früchten, Kräutern und kandierten Zitrusfrüchten in der Nase. Am Gaumen überzeugt er mit einer cremigen Struktur und einem weichen Körper.

Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Kräuter, Joghurt, kandierte Zitusfrüchte
Geschmack	moderate Säure, cremig, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Amphore, Betontank
Trinkreife	2025-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Pasta mit Oliven, Muscheln in Weißwein, Pasta Pesto

Auszeichnungen

JG 2024 - 3 Gläser im Gambero rosso

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)