

2025 Becco Reale Pecorino IGT Terre d'Abruzzo BIO Vegan

Vignamadre | Abruzzen

Der Becco Reale Pecorino aus dem Hause VignaMadre ist ein reinsortiger Pecorino, deren Abstammung direkt von einer Wildrebe kommen soll. Angebaut wird sie in den Regionen Abruzzen, Latium, Ligurien, Marken, Toskana und Umbrien. Die Linie Becco Reale trägt das Symbol der Waldschnepfe, auch „Königin der Wälder“ genannt. Dieser Zugvogel lebt ausschließlich in gesunden, unberührten Lebensräumen und steht somit als Botschafter für die Reinheit der Böden und die umweltschonende Philosophie des Weinguts. Gleichzeitig verkörpert er Geselligkeit sowie die Verbindung von Trinkfreude und hoher Qualität. Die Trauben stammen aus biologisch bewirtschafteten Weinbergen in den Abruzzen auf 380 m Höhe mit Südausrichtung. Geerntet Ende August bis Anfang September, erfolgt die Vinifikation bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl mit spontaner Gärung. Im Glas zeigt sich der Wein in hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase entfaltet er ein komplexes Aromenspiel von weißem Pfirsich, zarten Salbeinoten und floralen Anklängen von Lavendel. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, mineralisch und strukturiert, mit harmonischer Balance zwischen Frucht und feiner Würze.



Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2026-2028
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, Cocciola, Cerasuolo d'Abruzzo

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