

Pecorino Colli Aprutini Grué IGT 2020

In der Nase reife Mirabellen und Zitrusfrüchte, am Gaumen weich, harmonisch mit dezenter Mineralität

Winzer: Spinozzi
Region: Abruzzen
Rebsorte: 100% Pecorino
Farbe: weiß
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 14 - 16°C

Kulinarischer Tipp: Zu gegrilltem Fisch, zu hellen Fleischgerichten mit milden Saucen und zu grünem Spargel

0.75 l – Bestellnummer 76220

Spinozzi
Abruzzen

Die Familie Spinozzi ist eine alteingesessene Familie, deren Wurzeln bis ins Jahr 1768 zurückreichen und die über beträchtliche Besitztümer verfügt. Die Familie Cerulli Irelli brachte eine Reihe wirtschaftlich und politisch engagierter Kaufleute hervor. Aus dem Zusammenschluss dieser beiden Familien entstand Anfang des 19. Jahrhunderts das Weingut Cerulli Spinozzi. Im Jahr 2003 übernahmen es die Brüder Francesco und Vincenzo Cerulli Irelli und modernisierten es grundlegend. Heute führt Vincenzo's Sohn Enrico den Betrieb. Für den geradlinigen Montepulciano werden nur Trauben aus eigenen Weinbergen verwendet, deren Pflege und durchgehend naturnaher Bewirtschaftung das größte Augenmerk gilt. Geschützt vom Gran Sasso, dem größten Gebirgsmassiv des Apennin und umschmeichelt vom milden Klima der nahen Adriaküste sind hier die Gegebenheiten dafür ideal.

Abbildung unverbindlich