Terra Fageto offida Pecorino

De Marken - Italië

Offida is een rotsachtig gebied in de Marche in Italie, zo'n 80 kilometer ten zuiden van Ancona. In dit gebied, gelegen tussen de Tesino en Tronto rivieren groeit de druif Pecorino. De druif heeft lange tijd een onzeker bestaan gehad doordat veel wijnboeren andere druiven aanplanten ten koste van de Pecorino druif. De druif werd voornamelijk gebruikt in een blend en kreeg weinig waardering. Totdat wijn werd gemaakt van alléén de Pecorino druif. Een mono cépage dus. Het bleek een karaktervolle witte wijn te zijn, met onderscheidende kenmerken waardoor hij gemakkelijk kan worden geassocieerd met rode wijnen: een hoog suikergehalte dat zijn alcoholgehalte verhoogt, altijd boven 13 °, een volle body en een duidelijke zuurgraad. Het resultaat is een verrassend lang aanhoudende, krachtige en aangenaam sappige wijn. De wijnstok Pecorino is herontdekt! Tegenwoordig is de Pecorino druif het vlaggenschip van de regio en sinds 2011 is er zelfs een eigen DOCG voor gemaakt: Offida Pecorino DOCG.



Proefnotitie

in het glas heeft de wijn een lichtgele kleur. De wijn is fascinerend door zijn bloemige aroma's. Aangenaam in de mond, met heldere, schone tonen.

Drinken bij

Deze fantastische witte wijn past perfect bij gekruide gerechten als gegrilde gamba's met knoflook, geroosterde kippenpootjes, pasta vongole en uiteraard bij Pecorino kaas. Maar ook als aperitief is deze wijn een genot! Serveer bij een temperatuur van 12 -15 ° C.

Druivenrassen

Pecorino

Persoonlijke proefnotitie

VERHAAR

Whisky- en Wijnhandel Verhaar
Planetenbaan 2a
3721 LA Bilthoven
030-2284418
www.whiskyshop.nl