



Fosso Corno

PECORINO Terre d'Abruzzo I.G.P. CIMA BIANCA

Anbaugebiet:

Roseto degli Abruzzi.

Rebsorte:

Pecorino.

Weinberg:

Unser Weingut Fosso Corno befindet sich in Roseto degli Abruzzi und erstreckt sich über 30 Hektar auf einem einzigen Hügel. Die Weinberge, aus denen dieser Pecorino stammt, liegen an der Ostseite mit Blick auf die Adria. Diese privilegierte Lage profitiert von konstanten Meeresbrisen, die wesentlich zur Frische, Aromatik und natürlichen Mineralität des Weins beitragen. Auf der gegenüberliegenden Seite eröffnet sich der Blick auf das majestätische Gran-Sasso-Massiv, wodurch ein einzigartiges Mikroklima entsteht.

Weinlese:

Die Weinlese findet von Anfang bis Mitte September statt, zum optimalen Zeitpunkt, um das Gleichgewicht zwischen Reife und Säure zu bewahren.

Vinifikation:

Nach einer schonenden Pressung wird der Most einer statischen Kaltklärung unterzogen. Die alkoholische Gärung erfolgt in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur (14–16 °C) über etwa 8–10 Tage, um den sortentypischen Charakter und die Frische der Pecorino-Traube zu erhalten.

Sensorische Eigenschaften:

Ein Pecorino mit ausgeprägtem Terroir-Charakter. Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase frisch, fruchtig und floral, begleitet von einer feinen maritimen Note. Am Gaumen elegant, salzig-mineralisch und anhaltend, mit gut eingebundener Säure, die die Nähe zum Meer widerspiegelt.

Serviervorschlag:

Ideal als Aperitif sowie zu leichten Vorspeisen und ersten Gängen, Gemüse-Frühlingsrollen, gegrillten Garnelen, Spargelrisotto, feinen Fisch- und Meeresfrüchtereichten sowie gegrilltem Fisch. Auch eine spannende Kombination zu Tempura.

Serviertemperatur:

6 – 8 °C



FOSSO CORNO

SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE

LOCALITÀ VILLA BIZZARRI

64010 TORANO NUOVO (TE)