



Fosso Corno

ORSO BIANCO Pecorino Abruzzo D.O.C.

Name: der Pecorino ist nicht nur ein Käse, sondern auch der Name einer Traubensorte und des bezüglichen Weines. Die Pecorino-Traube ist auch als “uva delle pecore” (d.h. Schaftraube) bekannt. Die Herkunft dieses Namens lässt das enge Verhältnis zwischen Viehzucht und Landwirtschaft von dieser bäuerlichen Region Italiens (Abruzzen) verstehen. In der Tat war in diesem Gebiet die Pecorino-Traube seit je in unmittelbarer Nähe der Weideplätze anwesend. Man erzählt: als die Schafe von den Weidenplätzen zum Stall zurückgeführt wurden, blieben sie vor den Weinstöcken stehen, um die Trauben zu fressen. Daher der Name “die Schaftraube” (also “uva delle pecore”). Der Name verwandelte sich dann in Pecorino.

Anbaugebiet: hügelige Weinanbauzone in der Region Abruzzen.

Weinbereitung: traditionelle Weißweinbereitung. Nach der sanften Traubenpressung erfolgt die Gärung unter kontrollierter Temperatur. Der Wein lagert dann in thermoklimatisierten Edelstahlbehältern. Danach erfolgt eine sterile Kaltabfüllung.

Weincharakteristiken: dieser Pecorino hat eine brillante gelbe Farbe. Sein Bouquet ist fruchtig und blumig, mit angenehmen und langanhaltenden Mineralnoten. Im Geschmack ist er frisch, fruchtig und hat eine gute Struktur.

Serviervorschlag:

er eignet sich ausgezeichnet zu Vorspeisen, ersten leichten Gängen, wie Reis und Fisch, Meeresfrüchten wie rohen oder leicht gekochten Muscheln oder gegrilltem Fisch. Er ist auch ein perfekter Aperitif-Wein.

Unser Tipp: probieren Sie ihn mit Sushi!

Serviertemperatur: 10 °C

