



**2025 PECORINO Colline Pescaresi I.G.T.
Linea Vigna Corvino**

Weingut

Mare e Monte. Gemeint sind nicht die gleichnamigen Spaghetti, sondern die einzigartige Fusion von Bergen und Meer, wie sie kaum irgendwo intensiver zu erleben ist wie in den Abruzzen. Der bis ins Frühjahr hinein schneebedeckte Gran Sasso spiegelt sich fast im silbern am Horizont glänzenden adriatischen Meer. Und zwischendrin in dieser überaus pittoresken Landschaft leuchten grün die gepflegten und akkurat geschnittenen Weinberge der Azienda Agricola Contesa, dem gerade mal 35 ha kleinen Weingut des Winzers und Winemakers Rocco Passetti. Contesa kann auf eine reichhaltige Geschichte zurück blicken, steht aber mit beiden Beinen in Keller und Weinbergen in der Neuzeit. Die Weinberge selbst liegen, vergleichbar den berühmten Châteaux in Bordeaux, auf den sanften Hügeln direkt und unmittelbar um das Weingut. Rocco Pasetti beherrscht die ganze Palette der Önologenkunst, und besonders attraktiv hinsichtlich marktgerechtem Geschmacksbild, ausdrucksvoller Ausstattung und hochinteressanten Preisen sind die Gutsweine der Linie Vigna Corvino. Montepulciano d'Abruzzo als Leitsorte, aber auch die autochthonen Weissweine Pecorino und Passerina überzeugen mit Fruchtigkeit und Finesse.

Tipp

Pecorino ist eine sehr seltene, hochwertige Rebsorte, die praktisch nur in den Abruzzen beheimatet ist und dort auch nur auf lediglich 170 ha kultiviert wird. Perfekt vinifiziert, wie in diesem Fall, ergibt sie hochelegante, feine Weine mit eigenständigem Charakter.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	284 kJ / 69 Kcal
Kohlenhydrate:	0,2 g
davon Zucker	0,2 g
Zutaten:	Trauben, Antioxidantien: E224 (Kaliumdisulfit), Stabilisator: Gummiarabicum

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	Colline Pescaresi I.G.T.
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	1.20 g/l
Säure:	5.50 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Abruzzen
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Pecorino

Vinifizierung

Gelesen wird von einheimischen Erntehelfern ausschließlich von Hand in kleine Körbe. Die Trauben werden entrappt, gemahlen und sofort in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Es erfolgt kein biologischer Säureabbau, die Säurestruktur bleibt erhalten. Keine Schönung, lediglich leichte Filtration bei der Füllung.

Sensorik

Leuchtend strohfarben, Duft nach Aprikosen und grünen Früchten, angenehm füllig und leicht würzig.

Passt gut zu

Muscheln in Weißwein, Salat mit gebratenen Gambas

Lagerfähig

4 Jahre