Fosso Corno

KERMIT
Pecorino Abruzzo D.O.C.
Barrique

Anbaugebiet: Die Pecorino Trauben stammen vom Weingut FOSSO CORNO. Die Lage hat eine OST Ausrichtung und befindet sich auf etwa 120 m über dem Meeresspiegel.

Traubensorten: 100% Pecorino-Trauben.

Weinbereitung: Die Trauben werden Anfang September von Hand gelesen und in Kisten gelegt, so erreichen Sie schonend unseren Keller. Die Trauben werden entrappt und sanft gepresst. Bevor die Gärung komplett beendet wird, wird der Most in neuen Tonneaux-Fässern aus französischer Eiche gefü llt wo er 6 Monate lang mit laufender Battonage verbleibt. Nach der Abfüllung, verfeinert der Wein noch 6 – 8 Monate in der Flasche.

Weincharakteristiken: es besitzt eine strahlende strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Sein Bouquet ist tief und elegant, mit intensiven Noten von weißen Blüten und reifen geleben Früchten, gefolgt von Vanille.
Am Gaumen von tiefer Mineralität, mit Zitrusnoten, gut strukturiert und lange anhaltend.

Serviervorschlag: dieser Wein passt ausgezeichnet zu gegrilltem Fisch, zu würzigen Pastagerichten, hellem Fleisch und mittelreifen Käsesorten.

Serviertemperatur: 10 °C.

Von diesem Wein wurden insgesamt 1.200 Flaschen produziert.

Fosso Corno
SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE
Localita' Villa Bizzarri
64010 Torano Nuovo (TE)