

ITALIA, PECORINO DOC 'Pecorino' Colonnara

Tussen 'Emilia-Romagna' en 'Abruzzo' ligt de Marche-streek, best te beschrijven als lieflijk in al zijn aspecten: zacht klimaat, prachtig landschap en een rustig levensritme met nogal lange middagdutjes en vrij uitgebreide aperitieven. De naam van de druif 'Pecorino' doet denken aan de kaassoort met dezelfde naam, maar is een oude witte autochtone variëteit uit de Marken. De lage opbrengst per hectare heeft veel wijnproducenten lang weerhouden om deze bijzondere wijn te produceren. Pecorino behoort tot de Trebbianofamilie en gedijt het beste op koele hoge heuvels van de provincie Ascoli Piceno, in het zuiden van de Marche-streek. De druiven voor deze wijn staan aangeplant op zo'n 200 meter hoogte. De wijn is strogeel van kleur met groene reflecties. De aangename neus doet denken aan exotisch en citrusfruit, bloemen en kruiden als Basilicum. Hij heeft een zeer verrassende smaak waarin frisheid, aangename zuren en rondheid mooi samengaan en de afdrank is lang en aangenaam. Door zijn frisheid is dit een ideaal aperitief maar zijn rijke aroma's zijn mooi te combineren met aromatisch gerechten als gegrilde vis of gevolgelte zoals kip of duif. Schenk hem jong, in zijn eerste of tweede jaar, op 9 à 10 graden. Lekker!

Artikelnummer:	323H
Land:	Italië
Regio:	Marche
Druivensoort:	Pecorino
Alcohol:	14%
Rijping op vaten:	Geen

FALERIO DOC 'Pecorino' Colonnara

Les Marches, coincées entre l'Émilie-Romagne et les Abruzzes, sont une région aux charmes indéniables : un climat doux, un paysage d'une beauté inouïe et un rythme de vie marqué par de longues siestes et des pauses apéritif interminables. Le nom du cépage, le pecorino, fait penser au fromage du même nom, mais il s'agit d'une variété de raisin blanc autochtone des Marches. Les faibles rendements à l'hectare ont longtemps retenu beaucoup de vignerons de produire ce vin assez particulier. Le pecorino fait partie de la famille du trebbiano et trouve son terrain de prédilection dans les collines au climat plus frais de la province d'Ascoli Piceno, dans le sud de la région des Marches. Les vignes dont est issu ce vin ont été plantées à une altitude de 200 mètres. Le vin affiche une robe jaune paille aux reflets verts. Le nez séduisant fait penser à des fruits exotiques aux impressions d'agrumes, de fleurs et d'herbes (du type basilic). La bouche surprenante allie fraîcheur, une acidité agréable et une jolie ampleur. La fin de bouche est longue et agréable. Voilà le vin d'apéritif idéal grâce à cette fraîcheur étonnante, mais par la richesse de ses arômes il se mariera aussi avec des plats riches en arômes comme les grillades de poisson ou de volaille (poulet ou pigeon). A servir dans sa jeunesse, dans sa première ou deuxième année, à 9-10 degrés. Un blanc surprenant !

N°:	323H
Pays:	Italie
Région:	Marche
Cépage:	Pecorino
Alcohol:	14%
Vieillessement en fûts:	Pas vieilli en fûts