

2023 Petnat Pecorino

Orsogna

Orsogna

Bag Orsogna står et vinbondekooperativ, grundlagt i 1964 af 35 lokale dyrkere. I dag samler det omkring 300 medlemmer og cirka 1.500 hektar vinmarker i det bakkede Abruzzo mellem bjergene og Adriaterhavet. Alle vinmarker dyrkes økologisk, mens halvdelen af arealet er Demeter-certificeret og dyrkes biodynamisk. Højde og ventilation mindsker presset fra insekter og svampesygdomme, og Montepulciano, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino samt mindre kendte lokale sorter giver et bredt råmateriale.

Abruzzo

Abruzzo ligger i den centrale del af Italien ud mod Adriaterhavet, med Appenninerne mod vest. De fleste vinmarker ligger i det brede bakkeland mellem hav og bjerge. Her kan druerne modne i solen, mens vind og kølige nætter hjælper med at bevare friskheden. Montepulciano er den vigtigste blå drue og står bag både røde vine og den kraftigere roséstil Cerasuolo d'Abruzzo. Blandt de vigtigste hvide druer er Trebbiano, Pecorino, Passerina og Cococciola. Højde, jordbund og producentens valg betyder meget, så Abruzzo rummer både umiddelbare vine og mere strukturerede udgaver, som kan udvikle sig på flaske.

Vinen

Pecorino 2023 er lavet efter ancestralmetoden: en spontan gæring begynder i tank, hvorefter vinen tappes, inden den er afsluttet. Det sidste sukker omsættes dermed i flasken og skaber trykket naturligt, uden en separat andengæring. Vinen er ikke filtreret, så gærresterne bliver i flasken og giver tekstur. Druens faste struktur holder helheden samlet og giver en tør, levende pet-nat med mere greb og substans end helt lette aperitifboblere.

Primære aromaer:

Grapefrugt, vilde blomster, mango, passionsfrugt, gærtoner, mineralitet og let cremet undertone.

Madforslag:

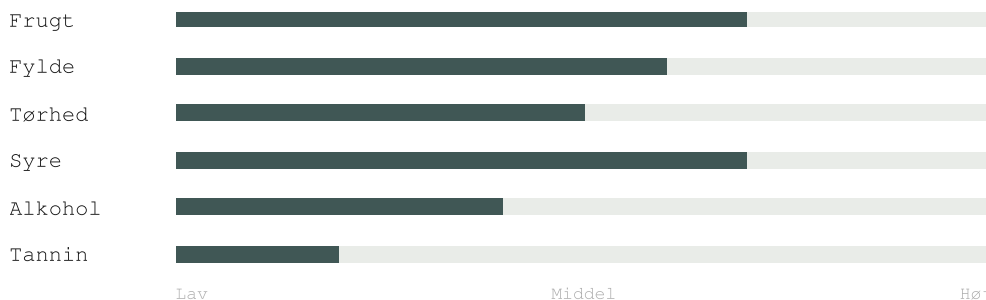
Prøv til en frisk risotto med rejer og citrus.

Servering:

Serveres ved cirka 11° i Universalglas.
Drikkes bedst inden 2027.



Smagsprofil



2023



Mousserende



Pecorino



Abruzzo
Italien