



# Ginesia Pecorino Terre di Chieti IGT

**Artikelnummer:** X5072MG0201

**Ursprung:** Abruzzo

**Druva:** Pecorino

**Årgång:** 2024

**Volym:** 750 ml

**Förpackning:** Glasflaska

**Kategori:** Ekologisk, Vitt vin



## Smakbeskrivning:

Ginesia Pecorino Terre di Chieti IGT är ett ekologiskt vitt vin tillverkat på 100% Pecorino-druvor. Vinet har en klar, halmgul färg och en frisk, aromatisk doft med inslag av vita blommor, citrus och gröna äpplen. Smaken är torr, frisk och välbalanserad, med en lång, mineralrik eftersmak.

Pecorino är en inhemsk druva i Abruzzo som har fått ett uppsving de senaste decennierna. Den odlas främst i de inlandsliga delarna av regionen, där den trivs i de kalkrika och steniga jordarna. Traditionellt producerades Pecorino-viner med fokus på enkelhet och friskhet, men moderna vinmakare som Menicucci har lyft fram druvans komplexitet och lagringspotential genom innovativa vinifikationsstekniker.

Terre di Chieti är en vinklassifikation i Abruzzo, belägen i provinsen Chieti vid Adriatiska kusten. Området kännetecknas av kalkrika, steniga jordar och ett soligt, varmt klimat med svala havsvindar, vilket skapar idealiska förutsättningar för vita och röda druvor. Här produceras eleganta och aromatiska viner, där vita druvor som Pecorino får utveckla sin mineralitet och friska syra, samtidigt som rödviner kan ge koncentrerad frukt och mjuka tanniner.

## Skörd/Vinifikation:

Druvorna till Ginesia Pecorino Terre di Chieti IGT skördas för hand från ekologiskt certifierade vingårdar i Chieti-provinsen. Efter skörden genomgår druvorna en skonsam pressning följt av jäsning i temperaturkontrollerade ståltankar. Vinet får sedan vila kort innan det buteljeras för att bevara sin fräschör och aromatiska karaktär.

## Passar till:

Ginesia Pecorino Terre di Chieti IGT är ett mångsidigt vin som passar utmärkt till en rad rätter. Det är en idealisk följeslagare till skaldjur, fiskrätter, risotto med svamp eller grönsaker, samt rätter med getost eller fågel. Vinet kompletterar även asiatiska rätter med lätt kryddighet och syra.

## Information om producent:

Menicucci Vini – En italiensk familjetradition i varje flaska Menicucci Vini är en passionerad

vinproducent som grundades 1970 av Antonio Menicucci i Ortona, Italien. Med en stark förankring i familjens traditioner och en hängivenhet för kvalitet har företaget vuxit till en framstående aktör inom italiensk vinproduktion. Idag leds verksamheten av tredje generationen, som fortsätter att förädla och utveckla vinproduktionen med samma engagemang och noggrannhet som grundaren en gång hade. Vingårdar och odling Menicucci Vini äger och driver vingårdar i flera italienska regioner, inklusive Abruzzo, Puglia, Campania och Toscana. I Abruzzo odlas inhemska druvsorter som Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo, Pecorino och Passerina. Vingårdarna sträcker sig över 20 hektar och ligger i kommunerna Canosa Sannita och Ortona, där jorden består av kalksten och steniga utposter, vilket ger en gynnsam miljö för druvodling. Vinfilosofi och produktion Menicucci Vini producerar 100% ekologiska viner, certifierade av CCPB, och fokuserar på hantverksmässig vinframställning. Vinerna omfattar både stilla och mousserande varianter, från aromatiska och fruktiga till klassiska vita och röda viner. Företaget strävar efter att leverera viner av högsta kvalitet och skapa oförglömliga upplevelser för vinälskare världen över.