

# ORENOVE

Abruzzo Pecorino DOC



Orenove ist die Uhrzeit, zu der mein Bürotag hätte beginnen sollen. Heute gibt er einem frischen, mineralischen und strahlenden Pecorino seinen Namen, mit Noten von gelben Früchten und Zitrusfrüchten. Ein Weißwein, der eine andere Wahl widerspiegelt: dem Land zu folgen, nicht einer festen Uhrzeit.

Er passt zu Meeresfrüchte-Vorspeisen, rohem Fisch und Krustentieren, aber auch zu delikaten Risottos, Nudelgerichten mit Gemüse und leichtem hellem Fleisch.

REBSORTE 100% Pecorino

PLANZJAHR 2022

## ERZIEHUNGSSYSTEM

Geneva Double Curtain.

## WEINLESE

Manuelle Ernte, letzte Augustwoche.

## VINIFIKATION

Entrappung und Zerkleinerung, sanftes Pressen und Gärung in Edelstahl bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten Hefen.

## AUSBAU

Im Edelstahl, auf Feinhefe bis zur Abfüllung.

## FARBE

Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

## AROMA

Zitrus- und Blumennoten, mit Anklängen von gelbem Fruchtfleisch und leichten mineralischen Nuancen.

## GESCHMACK

Frisch, würzig und anhaltend, mit gut ausgewogener Säure und einem langen, sauberen Abgang.

SERVIERTEMPERATUR 8-10°C

