

Vinaioli

Pecorino Idi di Marzi IGT



Schaap of wijn? Beide! De Pecorino is een échte **autochtone Italiaanse druif** uit de Abruzzo en Marche regio's. Ze dankt haar naam aan de schapen van Italiaanse boeren, die de druif als lekkernij beschouwden (Pecora betekent schaap). Vandaar ...

De druif is door de dunne schil gevoelig voor en moeilijk te verbouwen. Rond 1900 zou de druif zijn uitgestorven ... tot omstreeks 1980 door Guido Cocci Grifoni een oude wijnstok werd ontdekt. Veel onderzoek en optimalisatie van de vinificatiemethoden zorgt ervoor dat wij meer dan ooit volop van deze druif kunnen genieten. Het is immers een speciale, originele wijn met **veel fruit en een duidelijke minerale toets**.

Onze Idi di Marzo is een Monocepage van Pecorino uit de gemeente Villamagna. Matige opbrengst van 9 ton/ha wat overeenkomt met ongeveer driekwart fles van 0.75l per m². De druiven worden begin september geoogst, manueel en in kleine fruitmanden. Voor optimale bewaring van parfums en aroma's worden ze nog op de wijngaard bruusk gekoeld door toevoeging van droogijs. In de cantina worden ze gekneusd en **macereren ze gedurende 24 uur** bij koude temperatuur. Daarna worden ze heel zachtjes geperst, waarna de most in onderdruk wordt gefilterd. Fermentatie in inox vaten bij gecontroleerde temperatuur. Rijping in de fles gedurende minstens **zes maanden** in een geklimatiseerde ruimte.

Intense geur, typisch voor deze druivensoort, met **veel fruit en bloemen**. Mooi gestructureerde wijn, evenwichtig, lange aromatische afdronk.

Droogextract 24 gr/l, restsuiker 1,8 gr/l, zuurtegraad 6.

Als aperitief, bij vis en bij zeevruchten.

Vinaioli

Handelskaai z/n
3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWArT gcv
Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be