

2018 Pecten, Fiano Salento IGP

Les Vigne di Sammarco



Typ	Weissweine
Herkunft	Italien, Puglia
Produzent	Le Vigne di Sammarco
Qualitätsstufe	IGP
Ausschanktemperatur	12-14°C
Trinkreif	ca. 5 Jahre
Traubensorten	Fiano
Grösse	75 cl
Artikelnummer	15081156

Bemerkungen

Aus 100% Fiano Trauben, die in der letzten August und ersten September Woche von Hand gelesen wurden, entspringt der Pecten. Die Rebberge um Cellino San Marco sind im klassischen Alberello-System angebaut, die Stockdichte liegt bei 5'000 Pflanzen pro Hektare, was letztlich zu einer Reduzierung der Ertragsmenge und der Förderung der Qualität führt. Nach dem Abbeeren und der sanften Pressung wird die Mazeration auf den Traubenhäuten durchgeführt. Die Fermentation dauert 1-2 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von maximal 15°C in Inox-Behältern. Das Endresultat ist ein funkelnder, strohgelber Weisswein mit grosser Brillanz. Das Bukett ist intensiv, aber angenehm ausgewogen und erinnert an Passions- und Zitrusfrucht. Im Geschmack gut strukturiert, sehr vollmundig und warm. Der Abgang hat eine angenehme Länge und ist sehr harmonisch. Der Pecten passt ideal zu Muscheln, Fisch und feinem Käse.

Passt zu

Asiatische Gerichte, Fischspezialitäten, Muscheln