



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



SIMBIOSI PECORINO BIANCO DI CAMILLO 2023



Pecorino



Italien / Abruzzen



75cl, 14% Vol.



44647723



IGP Terre di Chieti

Der Ursprung der Familie Di Camillo begann in der Gemeinde Castelfrentano. Notarielle Urkunden zeigen auf, dass die Familie seit 1887 als Winzer eigene Reben hatte. Anfang des 20. Jahrhunderts begann man schon mit der Vermarktung der Weine. Nach dem Krieg wurde ein neues Weingut im Zentrum des Dorfes Poggiofiorito gebaut. Die fortschreitende Modernisierung der Anlagen und der Erfolg mit den Weinen ermöglicht es der Familie ihre Weine auf der ganzen Welt zu verkaufen. Heute wird das Unternehmen von der 5. und 6. Generation geführt und ist geprägt von Perfektionierung und Innovation.

Trinkempfehlung

Aperitif, Käse, Fisch und rohen Meeresfrüchten, gebratenem Geflügel.

Vinifikation

Sanfte Pressung der Trauben, Vergärung bei kontrollierter Temperatur.

Charakter

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase fruchtig mit Noten von Akazien und Pfirsich. Am Gaumen frisch, mineralisch und vollmundig.

Terroir

Ton- und Kalksteinböden
