

MACHAON PECORINO D'ABRUZZO 2018

Ausonia



ALUE: Abruzzo, Italia

SERTIFIKAATTI: Luomu ja Demeter (biodynaaminen)

RYPÄLEET: 100 % Pecorino d'Abruzzo

MAAPERÄ: Savi ja kalkkikivi

KERUU: rypäleet poimittiin käsin syyskuun lopussa

KÄYMINEN: Spontaani käyminen terästankissa; malolaktinen käyminen; 10-12kk kypsyttäminen terästankissa ennen pullotusta

SUODATUS: Ei / pulloissa

KOKO: 0,75 l

PULLOJA / LAATIKKO: 12

KORKKI: luonnonkorkki

KUVAUS: Väri oljenkeltainen; tuoksussa sitrushedelmää, heinää, kuivattuja kukkia; mineraalinen, harmoninen ja pitkäkestoinen

TUOTTAJA: Ausonian tila sijaitsee Atrin kylän läheisyydessä, käsittäen 12 hehtaaria viinitarhoja ja 400 oliivipuuta. Simone Binelli perheineen ovat keskittyneet tilan viljelyssä ympäröivän ekosysteemin säilyttämiseen. Tarhat sijaitsevat 20 kilometriä Adrianmerestä, 270 metriä merenpinnan yläpuolella. Viinit valmistetaan alueen syntyperäisistä rypäleistä. Simone on nimennyt viininsä Abruzzossa elävien perhosten mukaan, joita ei esiinny muualla Italiassa.

