Tenuta De Angelis Offida Quiete Pecorino

De Marken - Italië

Deze spannende Pecorino non filtrato uit de Marche is niet zozeer op het fruit, als wel op intensiteit en structuur gemaakt. Na de fermentatie rijpt de wijn een maand of vier in roestvrijstalen tank en wordt bâtonnage (het doorroeren van de gisten) toegepast. Vervolgens laat men de wijn twee maanden rusten, zodat het merendeel van de vaste deeltjes kan bezinken. Daarna wordt de wijn gebotteld, maar zonder dat er gefilterd wordt. Dit betekent dat er nog iets van de fijne deeltjes achterblijft in de wijn, die dan ook licht troebel is. Het levert een spannende en zeer smaakvolle Pecorino op, die zich door z'n vulling en smaakintensiteit zeer goed leent voor aan tafel. Denk aan diverse mediterrane gerechten met bijvoorbeeld vis, zeevruchten, kip of zelfs wit vlees.



Proefnotitie

Pittige droge witte wijn met fijne toastgeuren en rijpe appel en abrikoos in het aroma. De smaak zet sappig, fris in en ontwikkelt zich vol en aanhoudend met een lange afdronk.

Drinken bij

Prima bij koude visschotels, schaal- en schelpdieren, kip of kalfsvlees met een romige saus.

Houdbaarheid

Nu al op dronk, gemakkelijk tot drie jaar houdbaar.

Druivenrassen

100% Pecorino

Onderscheidingen

2024	Perswijn | november 2025: ***(*) | Sappig
2022	Perswijn - maart/april 2024: **** Zeer goed | Zacht, sappig, fijne zuren, opwekkend
2022	De Grote Hamersma - december 2023: 9- | Buitengewoon goed

Persoonlijke proefnotitie

BIO

AXYBEL
Delicious wines since 1974

Wijnhandel Axybel
Beemdweg 7
2560 Kessel
+32 3 491 01 91
www.axybel.be