

Mantocà Pecorino



Zacht strogeel van kleur met een subtiele groene zweem. Aroma's van rijpe appels, steenfruit en iets kruidigheid met witte peper. Intens en fris met een rijke body, frisse zuren, sappigheid en een aanhoudende finale.

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

16,20 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Tenuta Ferrante](#)

Beschrijving

Tenuta Ferrante is een jong wijnbedrijf, opgericht in 2008. Tommaso Ferrante erfde zijn land van zijn moeders grootvader Donato. Gedreven door zijn passie voor fruitteelt begint hij aan het complexe traject van het wijn maken, waarbij kwaliteit van de gekweekte vruchten voorop staat. Het landgoed bestaat uit ongeveer zes hectare heuvelachtige grond, volledig bezaaid met wijngaarden die elk hun eigen karakter aan de wijnen meegeven.

Na handmatige oogst van de Pecorino druiven worden de bessen zachtjes gekneusd en onmiddellijk beschermd tegen oxidatie, dankzij de toevoeging van koolstofdioxide dat een dunne barrière van bescherming tegen de lucht vormt. De most blijft ongeveer 4 uur in contact met de schil, hierna volgt zachte persing, fermentatie en 2 maanden rijping op temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen vaten.

Wit: Mantocà Pecorino

Zacht strogeel van kleur met een subtiele groene zweem. Aroma's van rijpe appels, steenfruit en iets kruidigheid met witte peper. Intens en fris met een rijke body, frisse zuren, sappigheid en een aanhoudende finale.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.