

Pecorino Tullum 2019 - Bio

Feudo Antico



Pecorino, die weiße Sorte der Abruzzen, erlebt aktuell ein beeindruckendes Revival. Ganz vorne mit dabei sind die Winzer von Feudo Antico. Bei ihnen entsteht Terroir-Wein vom Feinsten, ausgezeichnet mit Gold und den 3 Bicchieri im Gambero Rosso.

Weintyp	Weißwein
Produzent	Feudo Antico
Region	Abruzzen
Rebsorte(n)	Pecorino
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2024
Ausbau	Edelstahltank und Zementtank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

3/3 Gläser Gambero Rosso

"Der Feudo Antico Pecorino Tullum'2019 erhält im Gambero Rosso 2021 die Höchstwertung der Tre Bicchieri. Ein phantastisches Ergebnis." - Wine in Black

Wine in Black-Bewertung: 92P

Seit Jahrzehnten gehört die Cantina Tollo zur Speerspitze des Weinbaus in den Abruzzen. Mit Feudo Antico haben die Winzer ein ganz besonderes Projekt ins Leben gerufen, bei dem biologischer Weinbau mit historischen Rebsorten und Techniken verbunden wird. Auf der Basis von mehr als 2.000 Jahren Weinbau in der kleinen Appellation Tullum entstehen hier exzellente Terroir-Weine, die entsprechend begeistert aufgenommen werden. Dabei rückt auch die autochthone weiße Sorte Pecorino immer weiter in den Fokus. Die Höchstwertung von 3 Gläsern im Gambero Rosso ist ein toller Erfolg für Tollo und Feudo Antico.

Tasting Note

Der satt strohgelbe Pecorino Tullum duftet elegant und fein nach Steinobst mit einem Hauch Ginster, Salbei und Salzzitronen, weißen Blüten und zerstoßenem Gestein. Am Gaumen zeigt sich der Pecorino cremig und gelbfruchtig mit einer lebendigen aber seidigen Weinsäure und einem wiederum salzigen, mundwässernden Finale.

Passt zu

gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten mit Kräutern ebenso wie zum gleichnamigen Hartkäse. Probieren Sie Pecorino mit fein aufgeschnittenen Zedrat-Zitronen, Olivenöl und diesem weißen Pecorino.

Weingut

Das Weingut Feudo Antico wurde 2004 in der Provinz Chieti in den Abruzzen gegründet. Genauer gesagt liegt es in der kleinsten Qualitäts-Appellation Italiens, in Tullum. Feudo Antico ist eine Gründung der Cantina Tollo, die hier mit jungen Winzerinnen und Winzern rund um den Weingutsleiter Andrea di Fabio biologisch wirtschaftet und auf die autochthonen Rebsorten der Region setzt. Dazu gehören Pecorino und Passerina, sowie Anlagen mit alten Klonen von Montepulciano. Bei Feudo Antico geht man sowohl in die Höhe als auch in die Tiefe. Denn es gibt Pecorino-Weinberge auf 1.000m über Normalnull. Außerdem hat man beim Anlegen des ersten Pecorino-Weinbergs römische Amphoren und einen römischen Weinkeller gefunden. Mit Amphoren arbeiten die Winzer von Feudo Antico auch heute wieder. So schließt sich ein Kreis von rund 2.000 Jahren Weingeschichte.

Vinifikation

Der Tullum 2019 - Bio ist ein 100%iger Pecorino aus zertifiziert biologischer Bewirtschaftung. Die Weinberge befinden sich in Tullum in den Bereichen San Pietro, San Biagio, Piane Moozone, Sabatiniello und Macchie. Die Böden liegen auf 120 bis 200m Meereshöhe und sind leicht kalkhaltig. Die Rebstöcke sind 20 bis 25 Jahre alt und wurden im abruzzesischen Pergola-System erzogen. Nach der Lese und dem Pressen wurde der Pecorino spontan angegoren und auf 1,5 Gramm Restzucker trocken vergoren. Der Wein wurde im Zement und im Edelstahl auf der Feinhefe ausgebaut und bei der Füllung weder stabilisiert noch gefiltert.