



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

TENUTA SPINELLI, PECORINO ARTEMESIA

<u>Producent :</u>	Familia Spinelli
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	DOCG Offida Pecorino
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Pecorino

Beschrijving:

De Marche ligt langs de Adriatische kust en is nog maar enkele jaren bekend in de rest van Europa. Het is een lichtgolvend agrarisch gebied met erg mooie kusten en aan Umbrië grenzend hooggebergte. Hier vind je vooral witte wijnen gemaakt van de verdicchio-druif maar ook van de minder gekende pecorino. Tenuta Spinelli is specialist in deze laatste. De wijngaarden staan op op 500 tot 650m hoogte waarbij de nachtelijke afkoeling erg belangrijk is. Dit brengt frisheid in de wijn en dat merk je als je de wijnen proeft. Deze pecorino laat men lange tijd 'sur lie' liggen wat de wijn een zekere volheid geeft. De neus is veelbelovend met een korf van wit fruit, honing, bloemen en citrus. De mond is rijk en vol bij aanzet en eindigt in een erg mooie frisheid. Meer info op www.tenutaspinelli.com

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 7° bij roodbaars met een sausje, bij goed gekruide gamba's op de rooster of bij kaas.

Bewaartijd:

3-5 aar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

TENUTA SPINELLI, PECORINO ARTEMESIA

<u>Producent :</u>	Familia Spinelli
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Italië
<u>Appellatie:</u>	DOCG Offida Pecorino
<u>Type wijn:</u>	Witte wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	13.5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Pecorino

Beschrijving:

De Marche ligt langs de Adriatische kust en is nog maar enkele jaren bekend in de rest van Europa. Het is een lichtgolvend agrarisch gebied met erg mooie kusten en aan Umbrië grenzend hooggebergte. Hier vind je vooral witte wijnen gemaakt van de verdicchio-druif maar ook van de minder gekende pecorino. Tenuta Spinelli is specialist in deze laatste. De wijngaarden staan op op 500 tot 650m hoogte waarbij de nachtelijke afkoeling erg belangrijk is. Dit brengt frisheid in de wijn en dat merk je als je de wijnen proeft. Deze pecorino laat men lange tijd 'sur lie' liggen wat de wijn een zekere volheid geeft. De neus is veelbelovend met een korf van wit fruit, honing, bloemen en citrus. De mond is rijk en vol bij aanzet en eindigt in een erg mooie frisheid. Meer info op www.tenutaspinelli.com

Wijn & Gerecht:

Geniet aan 7° bij roodbaars met een sausje, bij goed gekruide gamba's op de rooster of bij kaas.

Bewaartijd:

3-5 aar