



PEcorino

MOntepulciano

“A modern take on authentic Abruzzo wines”



# PECORINO

TERRE DI CHIETI IGP

**Grapes:** 100% Pecorino

**Vineyard area:** the Pecorino grapes are grown in the white wine zone of Chieti, on hillside slopes at about 300 metres above sea level. The yield is approximately 90 hl/ha.

**Harvest:** Pecorino is an early ripening variety, giving excellent mineral qualities and freshness – the grapes are hand-picked around the second week of September.

**Vinification:** once de-steamed the grapes are left in the pneumatic press with dry ice for a few hours, then softly pressed with a maximum pressure of 0.5 Atm.

When the fermentation is completed the wine is left on the fine lees for at least 120 days.

In our view, Pecorino is a wine that best expresses itself from spring onwards.

**Tasting notes:** PEMO Pecorino is very fresh, zinging with lively citrus acidity, notes of tropical fruits and a certain minerality, which gives the wine a lovely balance.

# PEMO PECORINO, TERRE DI CHIETI IGP 2022



The Wine People is een jong project van 3 ervaren rotten in het vak, die het traditionele wijnmaken laten voor wat het is en de wijnbouw op een hypermoderne, holistisch manier benaderen. Ze hebben heel zwaar geïnvesteerd om in verschillende regio's topwijnngaarden te kopen en hypermoderne vinificatieprocessen toe te passen. Ze maken wijnen van typische, inheemse druiven met respect voor terroir. De finishing touch is de originele, toffe en jonge etikettering van de wijnen!

Het team wordt bijgestaan door Stefano Choccioli, Italiaanse topwijnmaker! Zijn wijnen haalden in de internationale wijnpers alle score van 90 tot en met 100/100. Stevige adelbrieven als u het ons vraagt!

De naam PEMO is een fusie van dé 2 inheemse druivenrassen van de streek: PE van 'Pecorino' en MO van 'Montepulciano'. De PEMO wijnen van The Wine People vertellen het 2.000 jaar oude wijnverhaal van de Italiaanse Abruzzo-regio. De Abruzzo zijn een unieke regio waar het ruwe gebergte gekoppeld wordt aan een woelige zee. Dit tafereel wordt prachtig op het etiket afgebeeld: een druivenstok groeit op een bergtop waarop een historische toren staat terwijl een walvis onder het ruwe gebergte zwemt. En ook het verhaal van de Pecorino-druif is wonderlijk: als kwetsbare en moeilijk te verbouwen soort dacht men dat hij in 1900 uitgestorven was. Pas tachtig jaar later vond men in de buurt van Arquata del Tronto per toeval een Pecorino-struik terug. Dat was het begin van de restauratie van een oeroude wijn, waarvan de smaak al even bijzonder is als zijn geschiedenis: mineralig, fris en toch zacht dankzij een honingachtig ondertoontje. Een prachtige comeback, die de echte wijnliefhebber heel gelukkig maakt!

## KARAKTER

---

Druivensoort	pecorino
Land	Italië
Regio	Abruzzo
Smaak	2: droog – medium – gul – speels
Appelatie	Terre di Chieti IGP
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	3 jaar
Server temp.	6-8°C

## SMAAKBESCHRIJVING

---

PEMO Pecorino toont een subtiel citrusfris aroma aangevuld met vol tropisch fruit en abrikoos op een mooie minerale ondertoon. Heerlijk in balans!

## VINIFICATIE

---

inox

## PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

---

Drink als aperitief, bij schaal- en schelpdieren of bij pure witte vis.