



ACQUISTATO IL

Pecorino Terre di Chieti IGT "Mr. Peco" 2022

2022

Vino del territorio



Terre di Chieti IGT, 100% Pecorino, Mr. Peco è uno dei buoni vini del territorio proposto da Casal Thaulero. Il Pecorino, curiosità, deve il suo nome alla particolare somiglianza dei suoi grappoli con la testa di una pecora ed è autoctono dell'Italia centrale, dove viene usato per dar vita a tanti buoni vini da tutti i giorni. In questo caso i tecnici della Casal Thaulero lo lavorano esclusivamente in acciaio, per valorizzare al meglio la freschezza del frutto di partenza. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino vivace, luminoso e accattivante. Al naso, rivela un bouquet ampio e complesso, con note fruttate di pesca e albicocca, che si mescolano a richiami floreali, di fiori bianchi e gialli. Il finale è balsamico e aggiunge un tocco di eleganza e freschezza al profilo aromatico. In bocca, invece, questo vino si dimostra fresco, minerale. Ben equilibrato, grazie all'ottima acidità che bilancia la sua struttura, è giustamente persistente. Mr. Peco sembra nato per accompagnare antipasti di mare e primi piatti di pesce, ma sta bene anche con sushi e carni bianche. Vino di bella versatilità, c'è una sola regola da seguire quando lo si stappa: va sempre condiviso, con amici e persone che ci fanno stare bene.

Casal Thaulero rappresenta un simbolo di eccellenza enologica e di lunga tradizione, capace di trasmettere la storia e la bellezza dell'Abruzzo attraverso i suoi vini. La cantina vanta una storia antica e affascinante. Il suo nome, per esempio, deriva dalla località di Casal Thaulero, situata tra le colline dell'Abruzzo e il mare Adriatico. Qui viveva la famiglia Thaulero, di origini militari e proveniente da Amburgo. Si stabilirono in Abruzzo nel XVI secolo e ricevettero un mandato diretto da Carlo V per sovrintendere l'area e, grazie al lavoro di Giovanni Thaulero, divennero precursori della viticoltura in Abruzzo. Giovanni, infatti, scrisse numerosi trattati sulla viticoltura e sperimentò tecniche agricole d'avanguardia, piantando viti moderne e recuperando i suoi possedimenti. Questa passione ha ispirato alcuni vignaioli a unirsi e, nel 1961, nacque una cantina cooperativa, con l'obiettivo di produrre ed esportare i vini abruzzesi nel mondo. Casal Thaulero è stata la prima cooperativa abruzzese ad imbottigliare ed esportare vini a Denominazione di Origine Controllata nei paesi NAFTA, nel lontano 1968. Dal 2005, poi, la cantina si è trasferita nella nuova sede nella città di Ortona. Qui, la tradizione vitivinicola abruzzese continua a essere coltivata con la stessa passione e impegno di sempre.

La Vigna

Terreno Medio impasto con presenza di sabbia e argilla negli strati sottostanti

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Spalliera

Densità imp. 4600

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Abruzzo

Uve 100% Uve Pecorino

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione La vinificazione in bianco è condotta con la fermentazione del solo mosto senza macerazione delle parti solide del grappolo. I vini bianchi derivano dalla fermentazione del solo succo d'uva.

Sensazioni Giallo paglierino vivace. Ampio, con note fruttate di pesca e albicocca, note di fiori bianchi e gialli e finale balsamico. Fresco, minerale e ben equilibrato. Antipasti di mare, primi piatti di pesce, sushi, carni bianche.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821