



Mvria Pecorino Offida bianco DOCG



SIMONE CAPECCI

Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75cl
Produzent	Azienda Agricola Simone Capecci, Ripatransone
Herkunft	Marche, Italien
Traubensorten	Pecorino
Ausbau	18 Monate auf der Maische, anschliessend Ausbau in Zementbottichen

Degustationsnotizen

Strohgelbe Farbe mit feinen, goldgelben Reflexen. In der Nase intensive Aromen von reifen Aprikosen, Mirabellen, Wiesenkräutern und Salbei. Am Gaumen kraftvoll, vielschichtig und samtig mit einem langanhaltenden Abgang.

Angaben zum Produzent



Die Familie Capecci ist bereits seit vier Generationen im Herzen des Weinbaugebiets Piceno (Marche-Region) im Rebbau tätig. Heute führt Simone Capecci die Familientradition mit viel Leidenschaft fort. Auf 30 Hektaren kultiviert er nach biologischen Richtlinien regionale Rebsorten wie Pecorino, Passerina, Sangiovese und Montepulciano. Das Logo - ein Messing-Ring mit sechs Knoten - ist von einem Glückssymbol der Antike abgeleitet und steht für Fruchtbarkeit und Produktivität. Es widerspiegelt Simone Capeccis Verbundenheit zur Natur, Erde und Tradition.

<http://www.simonecapecci.it>