

Naam van de wijn: Pecorino Offida

Producent: Azienda Agricola Centanni Giacomo

Herkomstbenaming: DOC Offida Pecorino, Marche, Italië

Druivenras(sen): pecorino

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Het familiebedrijf Centanni is recent opgericht, in 2008. Het ligt in een van de culturele en wijnbouw centra van de Marche (Marken): Montefiore dell’Aso, Ascoli Piceno. De familie is van oudsher zeer gehecht aan het prachtige land, aan het ritme van de seizoenen, aan het genieten van al het moois dat deze regio te bieden heeft. Hun bedrijf, de Azienda Agricola Centanni, is daarom een gedurfd project dat een respectvolle, duurzame en biologische wijnbouw van traditionele, autochtone druivenrassen verbindt met innoverende technieken en kunstzinnig design. Centanni is het eerste wijnbedrijf in Marche dat zijn wijnen met een glazenstopper (Vinolok) afsluit, als garantie voor een zuivere, frisse en kurkvrije wijn.



Vinificatie (wijnbereiding): De pecorino druiven worden perfect rijp geplukt en meteen naar de wijnkelders gebracht en geperst, waarna de sappen onmiddellijk gekoeld worden. De gisting vindt plaats in eikenhouten vaten.

Decanteren om wijn en bezinnsel te scheiden en/of beluchten op karaf: Geef de wijn enige tijd de gelegenheid om zijn aromatische kracht volop in het glas te ontwikkelen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Strogele kleur. Expressieve neus met exotische aroma's. Fris, zacht en smaakvol, goed van structuur en perfect in balans. Serveren: 10-12°C. Bewaren: in zijn jeugdige fruit drinken, binnen 2-3 jaar na de oogst.

Culinair advies: Gastronomisch breed inzetbaar, in het bijzonder bij de meeste visgerechten en bij jonge kazen. Door zijn wat hogere alcoholpercentage is het ook geschikt voor geroosterd witvlees.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: 'Excellence mention' AIS in magazine 'Le Marche da Bere', gouden ster in 'Vini Buoni d'Italia' (2009), gouden kroon magazine 'Vini Buoni d'Italia' (2010), gouden medaille 'beste wijn van Marche' en bronzen medaille '3^e beste wijn van Italië' bij de Italiaanse vis wijn competitie.

Smaaktype: fris, licht en elegant, gegist in eikenhouten vaten.