LICATA
WIJNFICHE

Naam	Pecorino
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Villa Medoro
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, erg fruitig, niet kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Terre di Chieti
Druivensoorten	100% pecorino
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Dat niet alleen oudere familiedomeinen tot de top behoren, bewijst Federica Morricone. Deze ex-advocate uit het gehucht Medoro bij Atri besliste in 1997 om het fruit van de wijngaarden van haar grootvader zelf te verwerken in plaats van het te verkopen, zoals tot dan de gewoonte was. Inmiddels beslaat het domein circa 100 hectare wijngaarden, worden jaarlijks 300.000 flessen geproduceerd, en is Villa Medoro uitgegroeid tot moderne sterspeler van de Abruzzen. De druiven worden in de wijngaard naar de hoogste kwaliteit gegidst en via de modernste technieken omgezet in topwijnen, die zelfs door de meest veeleisende wijnliefhebbers geapprecieerd worden. In 2007, slechts tien jaar na de start, kreeg Villa Medoro in de beroemde wijngids ‘Gambero Rosso’ het etiket van meest veelbelovend opkomend wijndomein opgeplakt! Sindsdien stapelen de erkenningen en prijzen zich op en veroveren de negen frisse, strakke en moderne wijnen, gemaakt van enkel autochtone druivenrassen, de hele wereld. Een verfrissende witte wijn gemaakt van de relatief zeldzame druif pecorino die geen houtrijping heeft gehad. De combinatie van frisse fruitige toetsen van perzik en peer met een aangenaam floraal boeket maken hem multi-inzetbaar.
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Wijngaarden gelegen te Atri en Cellino. De ondergrond is kleiachtig en kalkhoudend.
Oogst	september
Vinificatie	Koude schilweking (5 - 6 °C) gedurende 8 à 10 uur. Alcoholische gisting in inox cuves op een temperatuur van 14 - 16 °C. Geen malolactische gisting.
Opvoeding	De wijn rijpt nog even in de fles alvorens hij op de markt wordt gebracht.
Analytisch	12,50 % alc. vol.