Tenuta De Angelis Offida Pecorino

De Marken - Italië

Rondom de stadjes Castel di Lama en Offida in de Italiaanse Marken liggen de hooggelegen, biologisch bewerkte wijngaarden van Tenuta De Angelis. Hier telen Alighiero en Quinto Fausti onder meer de pecorinodruif, een voor de Marken inheems ras. De druiven worden vroeg in de ochtend geplukt om ze zo koel mogelijk te houden, waarna de persing en gisting snel volgen. Dit is van groot belang voor het behoud van fruitige aroma's. Het resultaat is een moderne, zuivere en krachtig smakende wijn met veel originaliteit. De Pecorino uit Offida overtreft ook nog eens veel andere wijnen in deze prijsklasse en is een uitstekende begeleider van vitello tonnato of smaakvolle gerechten met vis. Een wijn om niet te missen dus!

Proefnotitie

Volle, complexe droge witte wijn met een aroma van rijpe gele vruchten en lichte toastnuances. De smaak is vol, romig en aanhoudend, eindigend met een lange, aromatische afdronk.

Drinken bij

Een uitstekende begeleider van smaakvolle gerechten met vis, maar ook lekker bij jonge kazen.

Houdbaarheid

Houdbaar tot zeker drie à vier jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Pecorino

Onderscheidingen

2025	Gambero Rosso: hoogste onderscheiding 3 glaasjes
2024	Perswijn | november 2025: **** | Zacht en elegant
2024	Gambero Rosso: hoogste onderscheiding 3 glaasjes

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl