

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

PEMO PECORINO, TERRE DI CHIETI IGP '20



The Wine People is een jong project van 3 ervaren rotten in het vak, die het traditionele wijnmaken laten voor wat het is en de wijnbouw op een hypermoderne, holistisch manier benaderen. Ze hebben heel zwaar geïnvesteerd om in verschillende regio's topwijnngaarden te kopen en hypermoderne vinificatieprocessen toe te passen. Ze maken wijnen van typische, inheemse druiven met respect voor terroir. De finishing touch is de originele, toffe en jonge etikettering van de wijnen!

Het team wordt bijgestaan door Stefano Choccioli, Italiaanse topwijnmaker! Zijn wijnen haalden in de internationale wijnpers alle score van 90 tot en met 100/100. Stevige adelbrieven als u het ons vraagt!

De naam PEMO is een fusie van dé 2 inheemse druivenrassen van de streek: PE van 'Pecorino' en MO van 'Montepulciano'. De PEMO wijnen van The Wine People vertellen het 2.000 jaar oude wijnverhaal van de Italiaanse Abruzzo-regio. De Abruzzen zijn een unieke regio waar het ruwe gebergte gekoppeld wordt aan een woelige zee. Dit tafereel wordt prachtig op het etiket afgebeeld: een druivenstok groeit op een bergtop waarop een historische toren staat terwijl een walvis onder het ruwe gebergte zwemt. En ook het verhaal van de Pecorino-druif is wonderlijk: als kwetsbare en moeilijk te verbouwen soort dacht men dat hij in 1900 uitgestorven was. Pas tachtig jaar later vond men in de buurt van Arquata del Tronto per toeval een Pecorino-struik terug. Dat was het begin van de restauratie van een oeroude wijn, waarvan de smaak al even bijzonder is als zijn geschiedenis: mineralig, fris en toch zacht dankzij een honingachtig ondertoontje. Een prachtige comeback, die de echte wijnliefhebber heel gelukkig maakt!

KARAKTER

Druivensoort	pecorino
Land	Italië
Regio	Abruzzo
Smaak	Droog & Fris
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	3 jaar
Serveer temp.	6-8°C

SMAAKBESCHRIJVING

PEMO Pecorino toont een subtiel citrusfris aroma aangevuld met vol tropisch fruit en abrikoos op een mooie minerale ondertoon. Heerlijk in balans!

VINIFICATIE

inox

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Drink als aperitief, bij schaal- en schelpdieren of bij pure witte vis.

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem