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 teelt Alighiero 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

Perfect bij vitello tonnato of geroosterde courgettes. Ook heerlijk bij verfijnde visgerechten, zoals zalm met citroen uit de oven.

Houdbaarheid

Houdbaar tot zeker drie à vier jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Pecorino

Onderscheidingen

2025	Gambero Rosso 2027: 3 glaasjes (hoogste waardering)
2024	Perswijn | november 2025: **** | Zacht en elegant
2024	Gambero Rosso 2026: 3 glaasjes (hoogste waardering)

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Wijnkoperij PLATENBURG anno 1894

Wijnkoperij Platenburg
Goudsesingel 332A
3011 KK Rotterdam
010-4127005
www.wijnkoperijplatenburg.nl