



Pecorino d'Abruzzo 2025 - Jasci & Marchesani



Expressief wit



75 cl



Italië



Abruzzo



Bio



Pecorino



6 maanden in inox cuves



2025



Aperitief, Gegrilde vis, Pizza en pasta met vis

De wijn

Frisse Pecorino met een neus vol acacia bloesems, peer, appel, geel steenfruit en amandel. Strak geheel met een pittige finale met heerlijk zuurtje.

FUN FACT: de naam van de druif zou afgeleid zijn van de lokale schapen (ook wel pecora genoemd) die rond de oogsttijd uit de heuvels kwamen om het rijpende fruit op te peuzelen. Makkelijk te onthouden als je denkt aan Pecorino kaas (oftewel: schapenmelk kaas)!

Het wijnhuis

Het verhaal van Jasci & Marchesani is er eentje vol van charme en van passie. Passie voor het terroir en de biologische wijnbouw. De charme van het landschap en het uitzicht op de alomtegenwoordige zee hier in de Abruzzes.

Toen de biologische landbouw enkel buiten Italië professioneel werd bedreven was Sebastiano Jasci een van de eersten die besloot om zijn hele bedrijf te transformeren en aan te passen aan deze techniek. Al meer dan dertig jaar is het beleid van Jasci & Marchesani gebaseerd op de bescherming van het milieu en de volledig natuurlijke kwaliteit van de wijnen. Dé pionier van biologische landbouw in Italië!

De zoute zeebries creëert een perfecte habitat voor de wijnbouw. Een perfect wijnbereidingsproces en een zorgvuldige veroudering in de kelders. Proef zeker deze boutique wijntjes uit de Abruzzes!