



PIERPAOLO
PECORARI

ADSUM

SÜSSEN WEISSWEIN

- Rebsorte** — Sauvignon Blanc und Traminer Aromatico
- Anbaugebiet (Gemeinde)** — Località Kolaus - San Lorenzo Isontino
- Bodenbeschaffenheit** — Kieselkalk-Hochebene (60 ü.d.M.)
- Durchschnittsalter** — 40 Jahre
- Reberziehung** — Guyot 4.600 Rebstöcke/ha
- Ertrag** — 10 hl/ha
- Vinifikation** — Ein Monat lang Trocknen der Weintrauben in Ramandolo. Vergärung in Eichenfässern (17/19 °C). 11 Monate Verbleib auf der Feinhefe mit wöchentlicher battonage. Flaschenabfüllung und Reifung in der Flasche (7 Monate).
- Reifepotenzial** — 6 - 9 Jahre
- Serviertemperatur** — 11 °C
- Wein-Speisen-Kombination** — Trockene Kekse, reife Käsesorten
- Servievorschläge:*
Risotto mit Castelmagno-Käse und Haselnüssen, Couscous mit Trockenfrüchten und Honig, Paccheri (=Nudelart) gefüllt mit Baccalà auf Käse-Fondue, Kakao-Haselnuss-Biscottini mit Konfitüre.



Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it