



# NAUTIMUS

## Pecorino Biologico, Cantina Tollo



### PÄRITOLU

Itaalia, Abruzzo, Terre di Chieti IGT

Aadria mere ääres Kesk-Itaalias asuv veinipiirkond, kus tehakse enamjaolt igapäevaseid valgeid, roosasi ja punaseid veine.

### TOOTJA

Cantina Tollo

Üks tuntumaid ja suurimaid Abruzzo piirkonna veinitootjaid, rajatud 1960. aastal. Tänapäeval teeb veini mitmetes erinevates Itaalia veinipiirkondades, kasutades kohalike farmerite ja koostööpartnerite poolt kasvatatud viinaiamarju.

### VIINAMARJAD

100% Pecorino

Pecorino on algupärane Kesk-Itaalia õhukese kestaga hele viinamarjasort. Varajase valmimisega marjasordi nimi tähendab „väikest lammast“ ja põhjuseks peetakse seda, et see oli karjamaalt veiniaedades pääsenud lammaste lemmik marjasort.

### VEIN

Keskmise täidlusega marjase iseloomuga vein

Värvis roheka alatooniga kahvatukollane

Aroom on veidi lilleline ja puuviljaselt tasakaalukas. Tunda valgeid ristikehinaõisi, värsked heledaid luuvilju ja küpseid kollaseid õunu koos värskete, veidi mõrkjate tsitrusviljadega

Maitse on kuiv, kergemapoolne ja tsitruseliselt puuviljane. Tunda värsked virsikuid, kollaseid õunu, mida täiendab kerge mineraalsus koos mõrkjate tsitrusviljadega

Viinamarjad kasvatatakse mahepõllumajanduse põhimõtteid järgides, on kääritatud roostevabast terasest vaatides, pole malolaktiliselt fermenteeritud ning ei arene tammevaadis

### VEINI SOOVITUS

Vokitud juurviljad, grillitud kala, kalmaar, kaheksajalg, linnulihast valmistatud hautised, värsked feta/mozzarella tüüpi juustud.

### SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult, 8 - 10°C, väiksemas sihvaka kujuga Bordeaux' tüüpi veiniklaasist,

Arengupotentsiaal veinikeldris 1-3 aastat, arvestades marjade korjeaastat, pigem juua nooremapoolelt.

### ALKOHOLISISALDUS

13 %

### MAHT

0.75L / kasti 6



