



SIMONE CAPECCI



Ciprea Pecorino Offida bianco DOCG



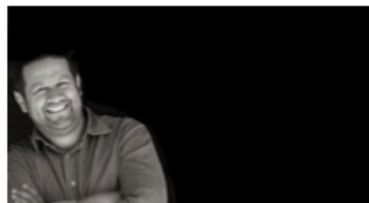
SIMONE CAPECCI

Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75cl
Produzent	Azienda Agricola Simone Capecci, Ripatransone
Herkunft	Marche, Italien
Traubensorten	Pecorino
Anbau	biologisch organisch
Ausbau	Im Edeltank

Degustationsnotizen

Goldgelbene Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase Aromen von tropischen Früchten sowie leicht florale Noten. Am Gaumen eine elegante Säure, vollmundig und sehr gut strukturiert. Ein frischer und ausgewogener Abgang.

Angaben zum Produzent



Die Familie Capecci ist bereits seit vier Generationen im Herzen des Weinbaugebiets Piceno (Marche-Region) im Rebbau tätig. Heute führt Simone Capecci die Familientradition mit viel Leidenschaft fort. Auf 30 Hektaren kultiviert er nach biologischen Richtlinien regionale Rebsorten wie Pecorino, Passerina, Sangiovese und Montepulciano. Das Logo - ein Messing-Ring mit sechs Knoten - ist von einem Glückssymbol der Antike abgeleitet und steht für Fruchtbarkeit und Produktivität. Es widerspiegelt Simone Capeccis Verbundenheit zur Natur, Erde und Tradition.

<http://www.simonecapecci.it>