



Pessegueiro Reserva tinto

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Descrizione:

La storia di Quinta de Pessegueiro è una storia di passione. Quando negli anni '90 l'imprenditore francese di successo Roger Zannier si recava spesso nella regione portoghese del Douro per i suoi affari, si innamorò del paesaggio e del vino. Qualche anno dopo, ha venduto il suo impero per dedicarsi interamente al vino. La sostenibilità è la priorità assoluta della sua cantina, che vinifica esclusivamente secondo il principio di gravità. Per quanto riguarda l'affinamento, vengono utilizzati tutti gli accorgimenti possibili: moderno, ma autentico.

Profilo aromatico:

Rosso cremisi impenetrabile. Naso profondo di liquirizia e pan di zenzero, con note di mora, sambuco e composta di prugne. Palato vellutato, ancora una volta segnato da frutta blu e nera, con una fine mineralità del Douro che ricorda il pepe nero e il tabacco biondo, molto fondente al centro del palato, con una buona acidità a sostenerlo, con un potenziale di enorme potenziale, con una potenza ammaliante e una demi-glace molto bella, ciliegie nere, persistenza fino al finale morbido e vellutato, bell'equilibrio tra carattere e ampiezza.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Portogallo

Produttore: Quinta do Pessegueiro

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 10% Tinta da Barca, 5% Tinta Roriz

Numero articolo: 1307323

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pessegueiro Reserva tinto

Douro DOC
Quinta do Pessegueiro

Herkunft:	Portogallo
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 10% Tinta da Barca, 5% Tinta Roriz
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.