



Petit Verdot PV

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Una rarità molto pregiata proveniente dalle migliori parcelle

Beschreibung:

L'unica e rara parcella Abadía Retuerta. Prodotto dal famoso enologo Pascal Delbeck (Ausone).

Degustationsnotiz:

Viola, quasi nero, con centro violaceo. Bouquet complesso di ribes e prugne, tabacco e pan di zenzero al retrogusto, ciliegie secche, crème de cassis. Il naso promette già un enorme potenziale. Consistenza vellutata, incredibilmente generosa e un po' marmellatosa al palato, bacche scure, cioccolato sultanino in un palato medio inebriante, molta personalità, esplosione di frutta e fusione fino al finale con note di prugna. Un corpo potente in un abito vellutato, che ricorda i grandi Amarone.

Ideale con:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Abadía Retuerta

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Petit Verdot

Artikelnummer: 0802611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Petit Verdot PV

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.