



Petit Verdot PV

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Bassa produzione - alta qualità

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Viola profondo e impenetrabile dal disco al centro. Bacche nere, mirtilli e gelatina di more al naso, con note di cioccolato cremante e tabacco da pipa, e accenni di pan di zenzero e legno pregiato. Il palato compatto e cesellato rivela molta sostanza, tannini perfettamente maturi e croccanti e una notevole dolcezza di estratto.

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: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Petit Verdot

Artikelnummer: 0802614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Petit Verdot PV

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Gourmets 99/100, Parker 93/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	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.