

SARDÓN DE DUERO

Le Domaine Blanco

Abadía Retuerta DOP, Abadía Retuerta

Il ricercatissimo bianco di Abadía Retuerta

Beschreibung:

Questa vasta regione vinicola di circa 21.000 ettari si trova nel cuore della regione spagnola di Castilla-León, attraverso la quale scorre il Río Duero, che fornisce un generoso apporto di acqua alle viti. È appena arrivata la nuova annata del famoso "Domaine Blanco". La Cuvée de Sauvignon Blanc et Verdejo proviene da un'unica parcella speciale. Il tanto acclamato vino bianco è uno dei vini bianchi più ricercati in Spagna ed è sempre esaurito in breve tempo.

Degustationsnotiz:

Giallo oro pallido con riflessi brillanti. Al naso elegante pesca bianca, agrumi maturi, mela cotogna e fiori bianchi. Sottile e seducente, con aromi fruttati e un discreto sentore di vaniglia. Il palato untuoso è ancora una volta segnato da un'affascinante frutta bianca, un magnifico equilibrio tra la dolcezza del frutto, la freschezza degli agrumi e la grande ampiezza. Può essere gustato subito, ma ha un impressionante potenziale di invecchiamento.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per tortillas, tapas, crocchette e pesce fritto, ma si abbina molto bene anche a capesante, scampi all'aglio e pesce di mare alla griglia.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Spagna

Produzent: Abadía Retuerta **Allevamento:** 6 Mesi in barrique

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 80% Sauvignon Blanc, 20% Verdejo

Artikelnummer: 0802721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Le Domaine Blanco

Abadía Retuerta DOP Abadía Retuerta

Herkunft: Spagna

Valutazioni: Parker 93/100, Guía Peñín 92/100, Score

18.5/20

Varietà d'uva: 80% Sauvignon Blanc, 20% Verdejo

Da bere: da subito fino al 2029

Weinbau: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Allevamento: 6 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 13.5%

Servier: Fresco, tra 9 e 12 gradi