



Saktih

Petit Verdot, Costers del Segre DO, Castell d'Encus

Un vino per collezionisti e intenditori

Beschreibung:

Il vino più esclusivo di Raül Bobet, vinificato in purezza dalla difficile varietà Petit Verdot: questa varietà a maturazione tardiva necessita di condizioni ottimali per poter esprimere tutto il suo splendore. Sono state prodotte meno di 2000 bottiglie, per le quali è stata effettuata una meticolosa selezione manuale degli acini nel vigneto, seguita dalla fermentazione in lagares (vasche di pietra scavate nella roccia) del XII secolo, prima dell'affinamento di due anni in barrique francesi a pori fini. Un grande vino con una struttura tannica straordinariamente delicata, setosa e fine, ma allo stesso tempo densa e molto intensa al gusto: un vino rosso che regge facilmente il confronto con i migliori cru di Bordeaux, ma con un gusto completamente diverso.

Degustationsnotiz:

Impenetrabile e scuro con riflessi rosso porpora brillante. Profumo super delicato con vaniglia fresca del Madagascar e note succose di ciliegia scura, composta di mirtilli e purea di prugne, perfettamente valorizzate da un tocco dolce-amaro di cacao. Al palato è denso e intenso, con la cremosità fruttata delle prugne secche, setoso e morbido, sostenuto da una struttura tannica ultra-delicata, perfettamente integrata e che conferisce solo una leggera presa. Un grande Petit Verdot, caratterizzato dall'armonia di tutti i suoi componenti: nella sua delicatezza è una sensazione spettacolare per i sensi, un'icona di stile, perché nonostante tutta la sua forza e concentrazione, questo vino non è opulento e grasso, ma ricco di finezza ed eleganza, dall'attacco al finale meravigliosamente lungo.

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.

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: Costers del Segre DO

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 100% Petit Verdot

Artikelnummer: 1278617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Saktih

Petit Verdot
Costers del Segre DO

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Petit Verdot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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 decantarlo.