MÖVENPICK
VINI

Pesquera Albillo Mayor

Ribera del Duero DO, Familia Fernández Rivera, Grupo Pesquera

Un vino di grande personalità

Descrizione:
Sulle rive del Duero, ad un'altitudine di 900 metri, le viti bianche crescono accanto a quelle di tempranillo su piccoli appezzamenti di terreno calcareo. Il Tinto Pesquero Albillo Mayor invecchia per nove mesi sulle proprie fecce e completa la fermentazione in botti nuove di rovere francese.
Profilo aromatico:

Abbinamenti:
Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine:	Spagna
Produttore:	Familia Fernández Rivera
Produzione:	6 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0%
Uva:	Albillo
Numero articolo:	1279221

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Pesquera Albillo Mayor

Ribera del Duero DO
Familia Fernández Rivera

Paese di origine:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Uva:	Albillo
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	6 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch