



Pessequeiro Branco

Douro DOC, Quinta do Pessequeiro

Che biglietto da visita!

Beschreibung:

Dai vitigni autoctoni Rabigato, Viosinho e Gouveio, il maestro di cantina João Cabral Nicolau de Almeida ha creato un vino bianco meravigliosamente equilibrato dal primo sorso al finale. Con note di pomacee mature e un accenno di lime, trasportate da una ricchezza tipica del Douro e da una struttura acida meravigliosamente vivace. Una cuvée estremamente armoniosa, con un perfetto equilibrio tra frutta succosa e freschezza minerale - circa il 20% del vino è maturato in demi-muid di seconda mano, garantendo una complessità aromatica al naso e una struttura fine al palato.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro luminoso. Una bella mineralità abbellisce il naso delicato, segnato da frutta bianca e gialla, pesca bianca, ananas fresco e fiori di pera. Seducenti aromi di fiori e frutta anche al palato, albicocche e deliziosi tocchi esotici, delizioso equilibrio tra freschezza, frutta e morbidezza fino all'ultimo sorso.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Portogallo

Produttore: Quinta do Pessequeiro

Allevamento: 4 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 75% Rabigato, 20% Viosinho, 5% Gouveio

Artikelnummer: 1306923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pessegueiro Branco

Douro DOC
Quinta do Pessegueiro

Herkunft:	Portogallo
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	75% Rabigato, 20% Viosinho, 5% Gouveio
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	4 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi