



## Quinta do Pessegueiro Branco

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Dal cuore della valle del Douro

### **Beschreibung:**

Un grande vino bianco proveniente da ripidi terreni scistosi, che unisce grande intensità a molta eleganza e buona freschezza. Il profumo di pera matura e miele è completato da delicati accenti affumicati e speziati e da sottili note agrumate al palato: potente, complesso e allo stesso tempo meravigliosamente equilibrato. La fermentazione è avvenuta con lieviti indigeni, dopodiché la cuvée ottenuta dai vitigni autoctoni Rabigato e Folgasão è stata affinata per diversi mesi in demi-muids e serbatoi di acciaio inox. Grazie al regolare bâtonnage si è creata una combinazione unica di aromi sfaccettati, cremosità e freschezza.

### **Degustationsnotiz:**

Giallo intenso con riflessi dorati. Ananas e pesca matura al naso aperto con belle note di miele e moka. Il palato cremoso è segnato da frutta gialla e mandorle bianche, bella alternanza tra mineralità e opulenza, entrambe piene di carattere e ammalianti, un piacere indimenticabile fino al finale.

### **Ideale con:**

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

### **Servierempfehlung:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

**Paese di origine:** Portogallo

**Produttore:** Quinta do Pessegueiro

**Allevamento:** 8 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Da bere:** da subito fino al 2032

**Varietà d'uva:** 70% Rabigato, 30% Folgasão

**Artikelnummer:** 1307122

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Quinta do Pessegueiro Branco

Douro DOC  
Quinta do Pessegueiro

<b>Herkunft:</b>	Portogallo
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Rabigato, 30% Folgasão
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2032
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	8 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi