



Aluzé Tinto

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Portoghese fruttato con un attraente aroma di ciliegia

Beschreibung:

Quinta do Pessegueiro è sinonimo di autentici vini del Douro, che esprimono la bellezza del paesaggio con forza ed eleganza. L'Aluzé Tinto è una meravigliosa espressione di questa filosofia: una cuvée di vitigni tradizionali, coltivati sui ripidi terrazzamenti di ardesia baciati dal sole sul Douro.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi luminoso con riflessi rubino. La frutta secca segna il naso vinoso che ricorda il ribes e la composta di prugne, con una bella mineralità del Douro. Succoso, con un bell'equilibrio tra ricchezza, dolcezza e freschezza, con acidità fruttata ben sostenuta a metà palato, su aromi di ciliegie nere e more, consistenza morbida e incomparabile calore portoghese fino al finale fruttato.

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: Portogallo

Produttore: Quinta do Pessegueiro

Allevamento: 12 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 50% Touriga Nacional, 50% Touriga Franca

Artikelnummer: 1307219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Aluzé Tinto

Douro DOC
Quinta do Pessegueiro

Herkunft:	Portogallo
Valutazioni:	Vinum 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Touriga Nacional, 50% Touriga Franca
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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.