



## 2020 Le Domaine Blanco

Sardón de Duero, VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Il raro bianco della Ribera

### Descrizione del vino:

Questa vasta regione vinicola di circa 21.000 ettari si trova nel cuore della regione spagnola di Castilla-León, attraverso la quale scorre il Río Duero, che fornisce un generoso apporto di acqua alle viti. È appena arrivata la nuova annata del famoso "Domaine Blanco". La Cuvée de Sauvignon Blanc et Verdejo proviene da un'unica parcella speciale. Questo acclamato vino bianco è uno dei più ricercati in Spagna e ogni volta va a ruba.

### Nota di degustazione:

Giallo oro pallido con riflessi brillanti. Pesca bianca, agrumi maturi, mela cotogna e fiori bianchi al naso. Seducente e sottile al tempo stesso, con sfumature di frutta aspra e un discreto sentore di vaniglia. Al palato è tenero e untuoso, ancora una volta con affascinanti aromi di frutta bianca e un perfetto equilibrio tra la dolcezza della frutta, la freschezza degli agrumi e la bella pienezza. Già una delizia, ha comunque un impressionante potenziale di invecchiamento.

### Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per tortillas, tapas, crocchette e pesce fritto, ma si abbina molto bene anche a capesante, scampi all'aglio e pesce di mare alla griglia. .

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

### Paese d'origine:

ES

### Regione:

Castiglia-León

### Produttore:

Abadía Retuerta

### Valutazioni:

James Suckling 93/100, Parker 93/100, Score 18.5/20

### Vinificazione:

7.5 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

fino a 2028

### Varietà d'uva:

70% Sauvignon Blanc, 30% Verdejo

### Numero di articolo:

0802720

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Le Domaine Blanco**

Sardón de Duero  
VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

**Origine:** ES  
**Valutazioni:** James Suckling 93/100, Parker 93/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** 70% Sauvignon Blanc, 30% Verdejo  
**Maturità:** fino a 2028  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 7.5 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 13.5 %  
**Servizio:** Fresco, tra 9 e 12 gradi