



2017 Petit Verdot PV

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Bassa produzione - alta qualità

Descrizione del vino:

L'unica e rara parcella Abadía Retuerta. Prodotto dal famoso enologo Pascal Delbeck (Ausone).

Nota di degustazione:

Viola profondo e impenetrabile dal disco al centro. Bacche nere, mirtili e gelatina di more al naso, con note di cioccolato cremante e tabacco da pipa, e accenni di pan di zenzero e legno pregiato. Il palato compatto e cesellato rivela molta sostanza, tannini perfettamente maturi e croccanti e una notevole dolcezza di estratto.

Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Castiglia-León
Produttore:	Abadía Retuerta
Valutazioni:	Score 19.5/20, Parker 94/100
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	100% Petit Verdot
Numero di articolo:	0802617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Petit Verdot PV

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19.5/20, Parker 94/100
Varietà d'uva:	100% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.