



2022 Le Domaine Blanco

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Il raro bianco della Ribera

Descrizione del vino:

Questo raro vino bianco della regione di Ribera del Duero viene fermentato in vasche d'acciaio e poi affinato per cinque mesi in botti di rovere francese.

Nota di degustazione:

(st) Giallo oro pallido con riflessi brillanti. Pesca bianca, agrumi maturi, mela cotogna e fiori bianchi al naso. Seducente e sottile allo stesso tempo, con sapori di frutta delicatamente aspri e una sottile nota di vaniglia. Al palato è delicatamente cremoso, con un'affascinante frutta bianca e un eccellente equilibrio tra dolcezza della frutta, freschezza agrumata e grande pienezza gustativa. Un piacere ora, ma con 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:	Spagna
Regione:	Castiglia-León
Produttore:	Abadía Retuerta
Valutazioni:	Parker 92/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	86% Sauvignon Blanc, 14% Verdejo
Numero di articolo:	0802722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Domaine Blanco

VT Castilla y León
Abadía Retuerta

Origine: Spagna
Valutazioni: Parker 92/100, Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 86% Sauvignon Blanc, 14% Verdejo
Maturità: fino a 2030
Viticoltura: Bio
Vinificazione: 6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Fresco, tra 9 e 12 gradi