



## 2021 Pingus

Ribera del Duero DO, Dominio de Pingus

**Nota di degustazione:**

Il vino cult della Spagna! È considerato il "Pétras" spagnolo.

**Abbinamenti:**

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole 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:** Ribera del Duero

**Produttore:** Dominio de Pingus

**Valutazioni:** James Suckling 100/100, Score 20/20, Parker 98–100/100

**Vinificazione:** 18 Mesi in Barrique

**Viticultura:** Bio

**Varietà d'uva:** 100% Tinto Fino

**Numero di articolo:** 0352321

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pingus**

Ribera del Duero DO  
Dominio de Pingus

**Origine:** Spagna  
**Valutazioni:** James Suckling 100/100, Score 20/20, Parker 98–100/100  
**Varietà d'uva:** 100% Tinto Fino  
**Viticoltura:** Bio  
**Vinificazione:** 18 Mesi in Barrique  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.