



2022 Pessegueiro Reserva Branco

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Nota di degustazione:

Note fruttate ammalianti che ricordano la mela cotogna, le prugne mirabelle e le pere vanigliate, sostenute da fini note di mandorla e miele di fiori. Impressionante pienezza al palato e danza allo stesso tempo, che ricorda i grandi Condrieu, ora anche il torrone e le albicocche, delicatamente cremoso e multistrato fino al finale piacevolmente sfumato.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Portogallo
Regione:	Douro
Produttore:	Quinta do Pessegueiro
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	85% Rabigato, 15% Folgasão
Numero di articolo:	1307022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pessegueiro Reserva Branco

Douro DOC

Quinta do Pessegueiro

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	85% Rabigato, 15% Folgasão
Maturità:	fino a 2030
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi