



2021 Porto White

Quinta do Pessequeiro

Abbinamenti:

Mentre gli sherry secchi come il Fino, il Manzanilla o l'Amontillado si abbinano perfettamente a tapas come olive, jamon o formaggio Manchego, gli sherry dolci prodotti da uve Pedro Ximenez hanno un sapore paradisiaco con il gelato alla vaniglia, la crème brûlée o il crème caramel. Che si tratti di Tawny, LBV o Vintage, i vini di Porto si armonizzano particolarmente bene con i dessert al cioccolato o con i formaggi erborinati come lo Stilton e il Roquefort.

Consigli per il consumo:

Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.

Paese d'origine:	Portogallo
Regione:	Porto
Produttore:	Quinta do Pessequeiro
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	36 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	18.0 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	Rabigato, Gouveio, Andere Rebsorten
Numero di articolo:	1384521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto White

Quinta do Pessegueiro

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Rabigato, Gouveio, Andere Rebsorten
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	18.0 %
Servizio:	Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.