



2024 Porto White

Quinta do Pessegueiro

Eleganza e freschezza del Douro

Descrizione del vino:

I buoni porti bianchi sono molto popolari non solo in Portogallo, ma in tutto il mondo, e vengono utilizzati in bevande come il porto tonico bianco. Le uve provengono da un vigneto di sessant'anni e questo porto è stato invecchiato per tre anni nelle famose "pipas", vecchie botti da 550 litri.

Nota di degustazione:

Con il suo colore dorato, il bel fruttato e le seducenti note di spezie, è il prototipo di un eccellente porto bianco moderno. Un assaggio imperdibile.

Abbinamenti:

Mentre gli sherry secchi come Fino, Manzanilla o Amontillado si abbinano perfettamente a tapas come olive, prosciutto o formaggio Manchego, gli sherry dolci prodotti con uve Pedro Ximenez sono divini con il gelato alla vaniglia, la crème brûlée o il caramello. I porti Tawny, LBV o Vintage si abbinano particolarmente bene ai dessert al cioccolato o ai 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 Pessegueiro
Valutazioni:	
Vinificazione:	36 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	18.0 %
Maturità:	Pronto da bere
Varietà d'uva:	Gouveio, Rabigato, Viosinho
Numero di articolo:	1384524

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto White

Quinta do Pessegueiro

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Gouveio, Rabigato, Viosinho
Maturità:	Pronto da bere
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.