



## 2014 Petit Verdot PV

VT Castilla y León, Abadía Retuerta

Bassa produzione - alta qualità

### Descrizione del vino:

L'unica e rara parcella Abadía Retuerta. Prodotto dal famoso enologo Pascal Delbeck (Ausone).

### Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette 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.

<b>Paese d'origine:</b>	ES
<b>Regione:</b>	Castiglia-León
<b>Produttore:</b>	Abadía Retuerta
<b>Valutazioni:</b>	Guía Gourmets 99/100, Parker 93/100, Score 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0802614

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Petit Verdot PV**

VT Castilla y León  
Abadía Retuerta

<b>Origine:</b>	ES
<b>Valutazioni:</b>	Guía Gourmets 99/100, Parker 93/100, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.