



2021 Flor de Pingus

Ribera del Duero DO, Dominio de Pingus

Pura eleganza

Descrizione del vino:

Questo vino rosso della Ribera del Duero è molto più di un secondo vino del leggendario "Pingus". Con il "Flor de Pingus", Peter Sisseck ha creato un vino assolutamente individualista di quasi la stessa classe - potente con un frutto massiccio, un carattere nobile e tannini perfettamente cesellati.

Nota di degustazione:

Il secondo vino del leggendario Dominio de Pingus di Peter Sisseck si chiama Flor de Pingus ed è trattato in cantina come il suo fratello maggiore: fermentato e maturato in grandi botti di legno e vasche d'acciaio, con un uso volutamente ridotto di legno nuovo. Le vigne del Flor de Pingus si trovano a La Horra e coprono circa 35 ettari. Il monovitigno Tinto Fino (Tempranillo) è diventato un vino di culto a sé stante e colpisce per la sua consistenza vellutata e il suo carattere fresco.

Abbinamenti:

È un accompagnamento ideale per carni alla griglia, maialino da latte e polpette, ma anche pollo e vari tipi di formaggio.

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 96/100, Score 19/20, Parker 95–96/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	96% Tinto Fino, 4% Garnacha
Numero di articolo:	0155621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Flor de Pingus

Ribera del Duero DO
Dominio de Pingus

Origine:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20, Parker 95–96/100
Varietà d'uva:	96% Tinto Fino, 4% Garnacha
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.