



2023 Pessegueiro Branco

Douro DOC, Quinta do Pessegueiro

Che biglietto da visita!

Descrizione del vino:

Dai vitigni autoctoni Rabigato, Viosinho e Gouveio, il maestro di cantina João Cabral Nicolau de Almeida ha prodotto un vino bianco meravigliosamente equilibrato dal primo sorso al finale. Con note di frutta matura e pomacea e un accenno di lime, trasportate dalla tipica pienezza del Douro e da una struttura di acidità meravigliosamente vivace. Una cuvée estremamente armoniosa, con un perfetto equilibrio tra frutta succosa e freschezza minerale - circa il 20% del vino matura in demi-muid usate e garantisce una complessità aromatica al naso e una struttura fine al palato.

Nota di degustazione:

Colore giallo chiaro brillante. Aromi di frutta bianca e gialla al naso delicato, pesca bianca, ananas fresco e fiori di pera, con una fine mineralità alle spalle. Seducenti sapori di fiori e frutta anche al palato, ora anche albicocche e fine esotismo, buon equilibrio tra freschezza, frutta e cremosità fino all'ultimo sorso.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

Portogallo

Regione:

Douro

Produttore:

Quinta do Pessegueiro

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

4 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

fino a 2029

Varietà d'uva:

75% Rabigato, 20% Viosinho, 5% Gouveio

Numero di articolo:

1306923

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pessegueiro Branco

Douro DOC

Quinta do Pessegueiro

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	75% Rabigato, 20% Viosinho, 5% Gouveio
Maturità:	fino a 2029
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi