



Flor de Pingus 2023 (Subskription)

CHF 86.00 | 10 cl = CHF 11.47

Per via della piccola percentuale di Garnacha, il Flor de Pingus risulta sempre un po' più chiaro e a frutto rosso rispetto al fratello maggiore. Peter Sisseck lo descrive come più leggero, pur dedicando la stessa attenzione ai tannini, che nel Flor de Pingus sono un po' più opulenti e meno spigolosi rispetto al Pingus.

Produttore	Dominio de Pingus
Categoria	Sottoscrizioni
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2038
Vitigni	Tinto Fino, Garnacha Tinta
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5270323
Adatto a	Formaggi stagionati, Brasati, Anatra, Selvaggina



Vinificazione

18 mesi in barrique francesi (20% nuove) e in botti da 1500 litri.

Terroir

Le uve provengono da viti con un'età di circa 25-50 anni.

Storia





Si può affermare a pieno titolo che il danese Peter Sisseck sia una delle figure più iconiche del mondo dell'enologia. Dopo una fulminea ascesa nella seconda metà degli anni '90, Peter lavora anno dopo anno al limite della perfezione, riuscendo tuttavia a reinventarsi continuamente. Peter si concentra chiaramente sul mantenimento della freschezza, riuscendoci perfettamente anche in quest'anno caldo. Ritiene che il motivo siano le fresche notti della Ribera del Duero e il coraggio di vendemmiare prima dei vicini. L'annata 2021 promette benissimo.

