



6x 75cl Flor de Pingus 2021

CHF 570.00 | 10 cl = CHF 12.67

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. Peter definisce il vino del 2021 l'immagine ideale che ha del Flor de Pingus.

Produttore Dominio de Pingus

Categoria Vino rosso Paese Spagna

Ribera del Duero DO Regione

Classificazione DO Annata 2021 Dimensioni della 450 cl

bottiglia

16° - 18° Temperatura di

degustazione

Invecchiamento fino a 2036

Tinto Fino, Garnacha Tinta Vitigni

Ulteriori Biologico

informazioni

Numero articolo 53

Adatto a Formaggi stagionati, Brasati, Anatra,

Selvaggina

Valutazioni Robert Parker 95/100

Vinous 95/100

Vinificazione

Raccolta manuale, accurata selezione e diraspatura manuale. Fermentazione per circa 20 giorni. La fermentazione malolattica avviene in barrique e foudres di rovere francese, in cui il vino riposa per altri 18 mesi.

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.

