



6x 75cl Flor de Pingus 2022

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
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	450 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2037
Vitigni	Tinto Fino, Garnacha Tinta
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	53
Adatto a	Formaggi stagionati, Brasati, Anatra, Selvaggina
Valutazioni	Robert Parker 95/100 Vinous 95/100 Falstaff 94/100



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 vendemmiaare prima dei vicini. L'annata 2021 promette benissimo.

