Pingus 2022

CHF 8’400.00 | 10 cl = CHF 140.00

Peter Sisseck è molto soddisfatto del Pingus 2022 e afferma che anni di ottimizzazione del lavoro in vigna hanno permesso di creare qualcosa di grandioso ogni anno. La cosa più difficile è mantenere l'equilibrio nelle annate più calde e quest'anno ci sono riusciti perfettamente. Il vino mostra una meravigliosa freschezza e una precisione che dimostra ancora una volta che Peter è uno dei più brillanti enologi del mondo.



Produttore	Dominio de Pingus
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	600 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2042
Vitigni	Tinto Fino
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5271722
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Formaggi stagionati, Brasati, Selvaggina, Manzo, Agnello
Valutazioni	Robert Parker 98/100

Vinificazione

Vendemmia a mano con un'attenta selezione in vigna e in cantina. Sfrondatura a mano. Fermentazione con lieviti indigeni. Il Pingus 2022 è invecchiato solo in botti usate, precedentemente utilizzate per il PSI.

Terroir

Le uve provengono da due vigneti molto vecchi situati a La Horra a 800-837 m. sul livello del mare e . I vigneti presentano diversi tipi di suolo: Mentre le viti del vigneto Barroso crescono su terreni calcarei con un topsoil di ghiaia, nel vigneto San Cristobal crescono su terreni argillosi.

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.