Pingus 2023

CHF 8’400.00 | 10 cl = CHF 140.00

Peter Sisseck è molto soddNegli ultimi anni, il Pingus è diventato un vino che trascende l'annata e riflette la tipicità del Pingus più che quella dell'annata. isfatto del Pingus 2023 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	2023
Dimensioni della bottiglia	600 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2043
Vitigni	Tinto Fino
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5271723
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Formaggi stagionati, Brasati, Selvaggina, Manzo, Agnello
Valutazioni	Robert Parker 99/100

Vinificazione

Il Pingus 2023 di Peter Sisseck nasce a La Horra e inizia con una vendemmia manuale senza compromessi e con una selezione estremamente accurata sia in vigna sia in cantina, affinché solo uve perfettamente sane e fisiologicamente mature entrino nelle fasi successive della lavorazione.

La vinificazione avviene con il massimo rispetto per il frutto e per il terroir. Le uve vengono diraspate a mano e successivamente fermentate spontaneamente con lieviti indigeni del mosto, in piena sintonia con lo stile purista di Peter Sisseck e con interventi minimi, così da preservare in modo autentico origine, energia e profondità. La fermentazione si svolge in legno e rovere, conferendo al vino fin da questa fase struttura, finezza e complessità aromatica.

Nell'affinamento emerge in modo particolarmente eloquente la firma di Peter Sisseck. Il Pingus 2023 matura per circa 20 mesi in rovere francese, con un uso del legno calibrato con tale precisione che al centro non vi è mai la barrique, bensì sempre la profondità del vino. Il risultato è un rosso monumentale e al tempo stesso vibrante, dalla trama setosa, dal tannino finissimo e da una tensione straordinaria tra potenza ed eleganza.

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.