PIEDRAS DE SAN PEDRO
BODEGAS Y VIÑEDOS

PIEDRAS DE SAN PEDRO
VERDEJO CUVÉE



SCHEDA TECNICA

Denominazione di Origine Rueda
Località: Nava de Rey (Valladolid)
Varietà: 100% Verdejo, vendemmia manuale.
Affinamento: Sui lieviti, in serbatoi di acciaio inox e barrique nuove di rovere francese a grana extrafine con tostatura speciale.
Edizione Limitata: 2.400 bottiglie.

RUEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

STORIA

Dopo aver consolidato i nostri rossi nella Ribera del Duero, abbiamo attraversato il confine naturale del fiume fino alla D.O. Rueda per esplorare una nuova sfaccettatura della nostra storia. Il Duero diventa così il filo conduttore di questo progetto e il tratto che percorre la sua etichetta: un sottile dialogo tra due territori che condividono una profonda cultura del vino. Da questa ricerca personale nasce il Verdejo Cuvée, un'edizione esclusiva di sole 2.400 bottiglie. Un bianco d'autore che, grazie a una meticolosa selezione delle uve, al lavoro sui lieviti fini e al taglio finale, raggiunge il perfetto equilibrio tra freschezza, profondità ed eleganza.

ELABORAZIONE

Il Verdejo Cuvée è un bianco in edizione limitata che nasce dalla purezza dell'uva 100% Verdejo, elaborato minuziosamente per bilanciare freschezza e complessità. Il suo processo inizia con una fermentazione integrale in serbatoio, seguita da un affinamento sui lieviti fini per un minimo di quattro mesi, apportando volume e una morbidezza setosa al palato. Successivamente, il vino viene diviso per raggiungere la sua massima espressione: una parte rimane in serbatoio per preservare la vibrante identità floreale e fruttata della varietà, mentre l'altra matura in barrique nuove di rovere francese a grana extrafine, dove acquisisce sottili sfumature speziate. L'eccellenza del progetto culmina nel suo concetto di Cuvée: un assemblaggio magistrale che fonde la purezza e l'energia dell'acciaio con la maturità e la sofisticatezza del legno, dando come risultato un vino straordinariamente armonico, rotondo ed elegante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino brillante con sottili riflessi acciaio e dorati che rivelano il suo passaggio in legno. Al naso dispiega una grande intensità e complessità: i profumi puri della varietà — frutta bianca, agrumi e finocchio — si intrecciano armoniosamente con ricordi di panetteria dei suoi lieviti fini e con distinte sfumature speziate e tostate del rovere francese. L'ingresso in bocca è ampio e avvolgente, con una consistenza setosa e morbida. Si distingue per l'equilibrio magistrale del suo concetto di Cuvée, dove convivono la vivacità fruttata del serbatoio e la maturità strutturale della barrique, culminando in un finale lungo, rotondo ed elegantemente balsamico. Un'interpretazione d'autore della D.O. Rueda che eleva la varietà a un livello superiore di finezza e sofisticatezza.

NOS IMPULSA | icecyl competitividad empresarial | Junta de Castilla y León

Progetto finanziato dalla Junta de Castilla y León attraverso l'Instituto para la Competitividad Empresarial de Castilla y León (ICECYL).

47315 PESQUERA DE DUERO
(VALLADOLID, SPAIN)
+34 647 616 753 / +34 658 294 403
INFO@PIEDRASDESANPEDRO.COM
WWW.PIEDRASDESANPEDRO.COM