



Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas Francisco Barona

La nuova stella del firmamento di Ribera

Descrizione:

Francisco Barona ha completamente rivoluzionato i vigneti della Ribera del Duero con le sue creazioni. Non curante di tabù e gerarchie, crea un vino da uve coltivate su magnifici vitigni antichi, che fermenta con lieviti indigeni e vinifica senza il minimo affinamento. Il risultato è un vino autentico che lo ha proiettato ai vertici della Ribera.

Profilo aromatico:

Un rosso cremisi brillante e impenetrabile con riflessi violacei. Tutta l'arte della Ribera si rivela nel magnifico naso con le sue deliziose note di amarena, mora e ribes nero. Grande diversità di aromi e intensità anche al palato, con tannini deliziosi e un estratto gentile. La struttura è vellutata, danzante e leggera, con frutti neri e squisiti sentori di tostatura. È un vino giocoso con molta riserva, che rivela aromi complessi fino al finale abbagliante.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas Francisco Barona

Allevamento: 13 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 75% Tinto Fino, 25% Garnacha

Numero articolo: 0910824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Francisco Barona

Ribera del Duero DO
Bodegas Francisco Barona

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	75% Tinto Fino, 25% Garnacha
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	13 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.