



Set Alión Limited Edition

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Alión, Gr. Vega Sicilia, 2x75 cl 2017, 2018,

Il numero uno della Ribera

Beschreibung:

Alión di Bodega Vega Sicilia è uno dei vini spagnoli più famosi della nostra gamma. Pochi vini combinano così abilmente la classe e il fascino della Ribera del Duero. Non sorprende quindi che ogni anno la domanda superi l'offerta. Frutto di standard qualitativi assoluti, questo Tempranillo da vigneto singolo è la garanzia di un momento magico.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi impenetrabile, con riflessi violacei dal disco al centro. Frutti neri selvatici, gelatina di more, semi di melograno e sottili note floreali in un naso elegante e complesso di impressionante profondità. Al palato è vellutato ma potente, con una piacevole dolcezza dell'estratto e tannini perfettamente integrati. L'inimitabile calore della Ribera nella parte centrale del palato, fluida e tenera. Note balsamiche, un accenno di legno pregiato ed erbe mediterranee. Un'esplosione di buccia d'arancia rossa e di frutta a nocciolo rosso dona freschezza ed equilibrio. Frutti rossi selvatici, succo di dattero e miele floreale fino al finale incredibilmente lungo.

Ideale con:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas y Viñedos Alión, Gr. Vega Sicilia

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 03510--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Set Alión Limited Edition

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión, Gr. Vega Sicilia

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.