



## Alión

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Alión, Grupo Vega Sicilia

Un grande nome dei vini spagnoli appena arrivato

### **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:**

Porpora denso con centro impenetrabile. Il naso complesso rivela già grande eleganza e ampiezza con i suoi profumi di prugne alla cannella, gelatina di more, uva e muffin ai mirtili, oltre a note di caffè e cioccolato alla nocciola. Al palato è potente e vellutato, con un'abbondanza di frutta nera, note tostate di botte e la riconoscibile morbidezza di Alión. Il palato medio, ancora giovane, rivela la tipica forza della Ribera, una magica unione di dolcezza fruttata e morbidezza minerale, che lascia spazio a un finale lungo e persistente con sapori di gelatina di more, amarene e cioccolato sultanino. Il punto di riferimento della Ribera è la tenuta Vega Sicilia.

### **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

**Allevamento:** 14 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2035

**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 0351013

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Alión

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Alión

<b>Herkunft:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Guía Proensa 99/100, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2035
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	14 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	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.