



Alión

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

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:

Porpora impenetrabile con centro nero. Mirtilli neri, gelatina di more, melograno e belle note floreali nel naso nobile e complesso, con una profondità impressionante. Attacco vellutato con una piacevole dolcezza dell'estratto e tannini perfettamente integrati, un calore tipico della Ribera nel palato medio succoso e morbido. Note balsamiche e un accenno di scorza d'arancia rossa e frutta a nocciolo aggiungono freschezza ed equilibrio. Ora anche bacche di legno rosso, succo di dattero e miele di fiori fino al finale interminabile e di alta qualità.

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: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0351018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Alión

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19.5/20, James Suckling 96/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	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.