



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:

Colore cremisi impenetrabile, con riflessi violacei al centro. Frutti neri selvatici, gelatina di more, melograno e delicate note floreali al naso, elegante e complesso, con una profondità impressionante. L'attacco è vellutato e piacevolmente morbido, con tannini perfettamente integrati e il caratteristico calore della Ribera di un palato medio succoso e morbido. Note balsamiche, un accenno di buccia d'arancia rossa e frutta a nocciolo rossa gli conferiscono freschezza ed equilibrio. Frutti di bosco, succo di dattero e miele floreale accompagnano il finale lungo e di classe.

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 2041

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnnummer: 0351019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Alión

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Guía Peñín 95/100, Parker 94/100, Score 19.5/20, Semana Viticola 97/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2041
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.