



## 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:

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

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2043

**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 0351021

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Alión

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Alión

**Herkunft:** Spagna  
**Valutazioni:** Guía Peñín 96/100, James Suckling 95/100,  
Parker 96/100, Score 19.5/20  
**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo  
**Da bere:** da subito fino al 2043  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 12 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.5%  
**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.