



Seña

Valle de Aconcagua DO, Viña Seña

Uno dei primi grandi vini cileni

Beschreibung:

Il Seña è una delle icone del vino cileno, coltivato in una fantastica posizione collinare, vinificato secondo le linee guida biodinamiche, da una delle principali cantine cilene.

Degustationsnotiz:

Colore rubino saturo con note di viola. Al naso è complesso, sprigiona aromi di ribes nero, mirtillo, cioccolato crémant e un accenno di tabacco per finire su note speziate esotiche. Al palato è molto morbido e lascia spazio alla proverbiale eleganza di Seña: Delicati aromi fruttati e sottili note tostate, completati da una nota di torrone e da una gentile mineralità; rivela sempre nuove sfumature fino al lunghissimo e affascinante finale.

Ideale con:

Si abbina magnificamente a tagli nobili di manzo, agnello in crosta di erbe, scampi alla griglia e pesce all'aglio. Da gustare anche con formaggi molli stagionati e selvaggina.

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: Cile

Appellation: Vallée d'Aconcagua

Produzent: Viña Seña

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec, 12% Petit Verdot, 8% Carmenère, 5% Caber

Artikelnummer: 0597316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua DO
Viña Seña

Herkunft: Chile
Valutazioni: James Suckling 98/100, Parker 97/100, Score 19/20, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 20% Malbec, 12% Petit Verdot, 8% Carmenère, 5% Cabernet Franc
Da bere: da subito fino al 2030
Weinbau: Tradizionale
Vol. alcolici: 13.5%
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.