



Seña

Valle de Aconcagua, Viña Seña

100 punti per l'icona biologica del Cile

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:

Rosso rubino intenso, brillante dal disco al centro. Il naso, piacevolmente complesso, rivela gradualmente sfumature di ciliegie nere e rosse, frutta a nocciolo e legni pregiati, con note ariose di fiori, lavanda e spezie esotiche. La consueta eleganza e classe di Seña sono evidenti al palato, con tannini cesellati e una struttura seducente. Armonia e magnifica freschezza fino al complesso 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: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 18% Malbec, 15% Carmenère, 7% Cabernet Franc, 5% Pe

Artikelnummer: 0597318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Seña

Valle de Aconcagua
Viña Seña

Herkunft: Chile
Valutazioni: James Suckling 100/100, Parker 98/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 18% Malbec, 15% Carmenère, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2033
Weinbau: Tradizionale
Vol. alcolici: 14.0%
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.