



Pintia

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia, Grupo Vega Sicilia

Le Toro signé Vega Sicilia

Descrizione:

Chi avrebbe mai pensato che un giorno la piccola regione del Toro, a ovest della Ribera del Duero, avrebbe avuto un tale successo con i suoi vini rossi potenti, caldi e corposi? Situata un po' più a valle, la regione offre vini più fruttati e concentrati di quelli che conosciamo della Ribera. Uno dei Toros più impressionanti è il Pintia, della leggendaria tenuta Vega Sicilia.

Profilo aromatico:

Rosso cremisi intenso con riflessi violacei. Naso armonioso di ciliegie nere e rosse, mirtilli e more. Sentori di chicchi di moka tostati, cioccolato cremoso alle nocciole e discrete note floreali gli conferiscono profondità e volume. Il palato è molto morbido e segnato dalla frutta. La dolcezza dell'estratto e i delicati tannini gessosi aggiungono ampiezza e profondità alla struttura cesellata. Sono presenti anche bacche nere selvatiche, un tocco di liquirizia e una nota di petali di violetta. La caratteristica mineralità del toro e la tostatura ben dosata della botte si integrano perfettamente con la finezza degli aromi fruttati.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas y Viñedos Pintia

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Numero articolo: 0624419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pintia

Toro DO
Bodegas y Viñedos Pintia

Herkunft: Spagna
Valutazioni: Parker 94/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Da bere: da subito fino al 2040
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 12 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 15.0%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.