

## **Don Sebastian DS**

Rioja DOCa, Unión Viti-Vinícola

Una rarità della Rioja

#### Beschreibung:

Il 40° anniversario della collaborazione tra la famiglia Forner, originaria della regione di Bordeaux, e il famoso enologo Michel Rolland viene celebrato con un vino d'autore. Prodotto esclusivamente con le migliori uve, rigorosamente raccolte a mano da basse rese, e poi maturato in botti nuove, questo vino porta l'innegabile firma di Michel Rolland.

### Degustationsnotiz:

Rosso cremisi intenso con riflessi viola e neri. Un naso aperto e seducente di piccoli frutti neri, ciliegia e cacao agrodolce, con deliziose note fruttate e di spezie esotiche e un accenno di eucalipto e rosmarino. Al palato, mostra tutta la forza e la concentrazione della sua giovinezza, ma sorprende anche per la sua leggerezza, la sorprendente finezza e la raffinata eleganza. L'impressionante intensità del frutto, combinata con i tannini stretti, lo renderà il compagno ideale per piatti generosi e speziati.

#### Ideale con:

È un accompagnamento ideale per carni alla griglia, maialino da latte e polpette, ma anche pollo e vari tipi di formaggio.

#### 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

Produzent: Unión Viti-Vinícola
Allevamento: 12 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2039 **Varietà d'uva:** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 0633722

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## **Don Sebastian DS**

Rioja DOCa Unión Viti-Vinícola

Herkunft: Spagna Valutazioni: Score 19/20 Varietà d'uva: 100% Tempranillo Da bere: da subito fino al 2039

Weinbau: Tradizionale

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.5%

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.