



Montecastro

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Montecastro

Superbe Ribera di Peter Sisseck

Beschreibung:

I vini della Ribera del Duero non sono mai stati così popolari. Questo vale anche per il Montecastro, che offre una vera e propria esplosione di sapori. Peter Sisseck e Carlos del Rio, insieme responsabili dei vini di Bodegas Hacienda Monasterio, creano un equilibrio perfetto tra complessità e finezza. Non aspettate di assaporare voi stessi questa splendida armonia.

Degustationsnotiz:

Rosso granato brillante con riflessi violacei. Bouquet di bacche rosse di bosco, ciliegie nere e melograno, crostata di prugne cosparsa di cannella e un accenno di torta di ciliegie. Note ariose di timo e salvia seguono l'apertura del naso. Al palato, vivace e dinamico, rivela un irresistibile fascino giovanile. Tenero e fruttato, con una freschezza stimolante e tannini stretti e delicati. Tanta seduzione nell'equilibrio tra aromi di frutta succosa, una bella mineralità e un'acidità armoniosa.

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 Montecastro

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 95% Tinto Fino, 5% Merlot

Artikelnummer: 0865419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Montecastro

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Montecastro

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	95% Tinto Fino, 5% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.