



Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Barona

Dal virtuoso del vino di Ribera

Beschreibung:

Francisco Barona ha completamente rivoluzionato i vigneti tradizionali della Ribera del Duero con le sue creazioni. Ha accesso alle migliori parcelle, ovvero alle vecchie vigne più famose. Ignorando tabù e gerarchie, si è fatto un nome nell'élite della Ribera. Siamo pronti a scommettere che nei prossimi anni darà una scossa alla concorrenza.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso dal disco al centro. Un naso ammaliante con note di ciliegie nere, more e nocchie pralinate. Tutta l'arte della Ribera si rivela negli aromi di bacche nere mature; al palato è sontuoso e opulento, con tannini fini. Al palato è sontuoso e opulento, con tannini fini. delizioso e delicato al tempo stesso, danza sul palato, dove le note di frutta nera si mescolano a delicati sentori di tostatura. Senza sforzo e con grande riserva, porta i complessi aromi fino al finale fruttato e persistente.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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 Barona

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: Tinto Fino, Garnacha, Albillo

Artikelnummer: 0910819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Francisco Barona

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Barona

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Tinto Fino, Garnacha, Albillo
Da bere:	da subito fino al 2037
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.