



Francisco Barona

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Barona

Il Maestro Barona conquista il mondo con la sua Ribera

Beschreibung:

Francisco Barona ha completamente rivoluzionato i vigneti della Ribera del Duero con le sue creazioni. Non curante di tabù e gerarchie, crea un vino da uve coltivate su magnifici vitigni antichi, che fermenta con lieviti indigeni e vinifica senza il minimo affinamento. Il risultato è un vino autentico che lo ha proiettato ai vertici della Ribera.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi brillante e impenetrabile con riflessi violacei. Tutta l'arte della Ribera si rivela nel magnifico naso, con le sue deliziose note di amarena, mora e ribes nero. Una grande diversità di aromi e intensità si rivela anche al palato, con tannini cesellati e una dolcezza opulenta di estratto. La struttura è vellutata, ma danzante e leggera, con seducenti aromi di frutta nera che si mescolano a squisite sfumature tostate. Si tratta di un vino piacevole e ricco di riserve, che mantiene una bella complessità di aromi fino al finale abbagliante.

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: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2039

Varietà d'uva: 85% Tinto Fino, 7.5% Garnacha, 7.5% Albillo

Artikelnummer: 0910821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Francisco Barona

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Barona

Herkunft: Spagna
Valutazioni: Tim Atkin 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva: 85% Tinto Fino, 7.5% Garnacha, 7.5% Albillo
Da bere: da subito fino al 2039
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 12 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 15.0%
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.