



Iconic

Rioja DOCa, Michel Rolland & Javier Galarreta, Bodegas Baigorri

Rioja iconique signé Michel Rolland

Beschreibung:

La cuvée Iconic di Michel Rolland è uno dei migliori vini Rioja. Per produrlo, il famoso enologo seleziona solo le migliori uve di tre rinomate parcelle. Queste vigne, che hanno più di 40 anni, sono le più alte della Rioja Alavesa. E per produrre questo vino di culto, solo le migliori botti francesi sono sufficienti.

Degustationsnotiz:

Un magnifico bouquet di bacche nere e foglie autunnali, con calde note di spezie. Gli aromi complessi rivelano innumerevoli sfaccettature: pepe bianco, buccia d'arancia, ciliegia al maraschino e un accenno di menta. Al palato è deciso, intenso e aggraziato al tempo stesso. Innato equilibrio con acidità precisa e tannini levigati e cesellati. Una consistenza morbida e irresistibile, in perfetta armonia. La sensazione presentata dall'enologo di culto Michel Rolland. Un'immagine da sogno nel cielo di Rioja che lascia ricordi indelebili.

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: Michel Rolland & Javier Galarreta

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 87% Tempranillo, 10% Garnacha, 3% Graciano

Artikelnummer: 0984916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Iconic

Rioja DOCa
Michel Rolland & Javier Galarreta

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 20/20, Decanter 96/100, Tim Atkin 93/100
Varietà d'uva:	87% Tempranillo, 10% Garnacha, 3% Graciano
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 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.