



Aalto

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Aalto

Il Tinto Fino al suo meglio

Beschreibung:

Aalto è un vino rosso monovitigno della D.O. Ribera del Duero, prodotto dalla cantina Aalto. Il progetto è stato lanciato nel febbraio 1999. L'obiettivo di Mariano Garcia e Javier Zaccagnini era quello di produrre con Aalto un vino di altissima qualità, che riflettesse la diversità dell'ambiente circostante. Attualmente la bodega coltiva 130 ettari di vigneti, distribuiti in oltre 200 appezzamenti in 9 comuni diversi. L'azienda non utilizza diserbanti o fertilizzanti chimici e tutte le fasi della coltivazione sono incentrate sulla qualità.

Degustationsnotiz:

Porpora impenetrabile. Al naso, amarena, ribes rosso e mora, erbe mediterranee e una sottile nota di legno nobile. Al palato, bacche scure, cocco tritato e un lieve accenno di tabacco da pipa. Fresco, concentrato ed elegante nella struttura. L'armoniosa struttura acido-tannica è ben integrata con il frutto aromatico. Il finale è fruttato e intenso, con una lunghezza ineguagliabile.

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 Aalto

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Tinto Fino

Artikelnummer: 1053121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Aalto

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Aalto

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Tim Atkin 94/100, Parker 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Tinto Fino
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.