



## Atance Bobal

Valencia DO, Risky Grapes

Bobal, specialità di Valencia

### **Beschreibung:**

Toni Sarrion è il maestro indiscusso del vitigno Bobal. Nella sua denominazione DOP El Terrerazo (a ovest di Valencia, Spagna), Toni produce Bobal eleganti e profondi dalla fine degli anni Novanta. Lavora interamente con il metodo del calice, senza irrigazione, e raccoglie le uve esclusivamente a mano. I suoi vini sono certificati biologici e vegani.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso ciliegia brillante con riflessi rubino. Un bouquet accattivante di ciliegie rosse, ribes e scorza di arancia rossa. Sottili note floreali ed erbe mediterranee caratterizzano il palato perfettamente equilibrato. L'acidità frizzante si combina perfettamente con la consistenza vellutata e voluttuosa. La discreta mineralità rivela la sua profondità e il suo temperamento, pur rimanendo leggera e gradevole.

### **Ideale con:**

Salumi, Bündnerfleisch, carpaccio, terrine, pollame, prosciutto con l'osso, salsicce alla griglia, specialità bernesi e formaggi delicati - o semplicemente per piacere.

### **Servierempfehlung:**

Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi

**Paese di origine:** Spagna

**Produttore:** Risky Grapes

**Allevamento:** 3 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2026

**Varietà d'uva:** 100% Bobal

**Artikelnummer:** 1138820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Atance Bobal

Valencia DO  
Risky Grapes

|                       |                                                  |
|-----------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Spagna                                           |
| <b>Valutazioni:</b>   | Parker 91+/100, Guía Peñín 91/100, Score 18.5/20 |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Bobal                                       |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2026                           |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006              |
| <b>Allevamento:</b>   | 3 Mesi in barrique                               |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.5%                                            |
| <b>Servier:</b>       | Leggermente fresco, tra 14 e 16 gradi            |