

Doble o Nada Tinto

Ribera del Duero DO, Bodegas Yllera

Una Ribera doppiamente deliziosa della tenuta Yllera

Beschreibung:

Un must per tutti gli amanti della Ribera! Il Doble o Nada ricorda le vacanze in Spagna, dove bastano due dita per gustare deliziose tapas. Doppio o niente: due volte più buono o meglio con due? A voi la scelta! Questo vino rosso della Ribera del Duero garantisce piacere e convivialità a tavola.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi brillante con riflessi violacei. Un bouquet di note intense di bacche nere selvatiche, olivello spinoso, gelatina di ribes rosso e sambuco, con deliziose sfumature tostate di cacao amaro e legno di cedro, seguite da liquirizia, noci candite, pastiglie di eucalipto e tabacco da pipa. L'inimitabile dolcezza del Tempranillo impreziosisce il palato potente e compatto, con bacche nere e melograno nel dinamico palato medio. Vivace e ballabile, raffinato e con una notevole diversità aromatica, con tannini ben fusi e acidità in filigrana fino al finale persistente e fruttato.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Spagna

Produzent: Bodegas Yllera
Allevamento: 10 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 86.86% Tempranillo, 11.73% Cabernet Sauvignon, 1.41% Merlot

Artikelnummer: 1251922

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Doble o Nada Tinto

Ribera del Duero DO Bodegas Yllera

Herkunft: Spagna

Valutazioni: Falstaff 90/100, Score 18/20

Varietà d'uva: 86.86% Tempranillo, 11.73% Cabernet

Sauvignon, 1.41% Merlot

Da bere: da subito fino al 2028

Weinbau: Tradizionale

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.5%

Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.