

Clio

Jumilla DOP, Bodegas El Nido

Una festa per i sensi

Beschreibung:

Bodega Juan Gil è una piccola azienda a conduzione familiare situata a Jumilla. Alcuni dei vigneti della famiglia sono piantati con viti molto vecchie della varietà autoctona Monastrell. I terreni di questa regione sono molto poveri e secchi e producono uve molto piccole di qualità eccezionale.

Degustationsnotiz:

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

Produzent: Bodegas El Nido **Allevamento:** 26 Mesi in barrique

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: 70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1290722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clio

Jumilla DOP Bodegas El Nido

Herkunft: Spagna **Valutazioni:** Score 18.5/20

Varietà d'uva: 70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon **Weinbau:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Allevamento: 26 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 15.0%

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.