



2017 Alión

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Alión, Grupo Vega Sicilia

Il numero uno della Ribera

Descrizione del vino:

L'Alión di Bodega Vega Sicilia è uno dei vini spagnoli più famosi della nostra gamma e, data la sua popolarità, si esaurisce sempre rapidamente. È l'unico vino prodotto da Bodegas y Viñedos Alión. Un Tempranillo al 100% invecchiato in botti di rovere francese per 16 mesi.

Nota di degustazione:

Viola impenetrabile, nero al centro. Prugne alla cannella e gelatina di bacche selvatiche al naso, complesso e impetuoso, con note di cioccolato alle nocciole e chicchi di moka. Attacco morbido e vellutato con tannini perfettamente integrati. Inimitabile calore della Ribera nel palato medio, morbido e succoso, con note balsamiche. Esplosione di frutta rossa speziata, con sfumature di lamponi maturi, pane ai fichi, torrone e miele di bosco fino al finale quasi interminabile.

Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

ES

Regione:

Ribera del Duero

Produttore:

Alion - Vega Sicilia

Valutazioni:

Guía Gourmets 99/100, Score 19/20

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2039

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

0351017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alión

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión
Grupo Vega Sicilia

Origine:	ES
Valutazioni:	Guía Gourmets 99/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2039
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.