



2018 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:

Porpora impenetrabile con centro nero. Mirtili neri, gelatina di more, melograno e belle note floreali nel naso nobile e complesso, con una profondità impressionante. Attacco vellutato con una piacevole dolcezza dell'estratto e tannini perfettamente integrati, un calore tipico della Ribera nel palato medio succoso e morbido. Note balsamiche e un accenno di scorza d'arancia rossa e frutta a nocciolo aggiungono freschezza ed equilibrio. Ora anche bacche di legno rosso, succo di dattero e miele di fiori per il finale interminabile e di alta qualità.

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:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Alion - Vega Sicilia
Valutazioni:	Score 19.5/20, James Suckling 96/100
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0351018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alión

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19.5/20, James Suckling 96/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 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.