



2012 Alión

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

L'icona della Ribera del Duero

Descrizione del vino:

Un vero capolavoro e un debutto magistrale per il nuovo enologo Gonzalo Iturriaga de Juan: la rivista Wine Advocate di Robert Parker gli assegna 95/100 e paragona l'annata 2012 alla leggendaria 2001.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, centro nero. Naso ricco e affascinante con sentori di praline e mandorle caramellate, more dolci e ciliegie nere opulente. Al palato è corposo e ammaliante, con tannini perfettamente integrati, prugne, succo di mora e ciliegie al cioccolato, un magnifico equilibrio tra la morbidezza del Tempranillo e il carattere della Ribera, l'indescrivibile piacere dell'Alión fino al finale lungo e persistente. Uno dei migliori vini del mondo.

Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole 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:

Alión - Vega Sicilia

Valutazioni:

Parker 95/100, Score 20/20

Vinificazione:

16 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2028

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

0351012

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alión

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 95/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.